

БЛЮДА КОРЕЙСКОЙ КУХНИ: ИХ ИСТОРИЯ

Издательство литературы на иностранных языках
К Н Д Р
110 чучхе (2021)

БЛЮДА КОРЕЙСКОЙ КУХНИ: ИХ ИСТОРИЯ

Издательство литературы на иностранных языках
К Н Д Р
110 чучхе (2021)

Предисловие

Издревле Корея называется страной на Востоке, в которой строго соблюдаются правила этикета. Для корейской нации этикет и мораль – первейшее чувство долга человека. Об этом хорошо показывает лишь один застольный этикет, что ведется во время принятия традиционных корейских блюд.

В них хранятся прекрасные обычаи и благородные нравы корейской нации, которая уважает старших людей и любит детей, дорожит согласием между соседями.

Именно поэтому традиционные корейские блюда, вкусные и ароматные, дают всем корейцам даже в далекой чужбине иметь привязанность к родному краю, своим родителям, родственникам и соседям и тосковать по Родине. Редакция считает, что народные сказки и история о корейской национальной кухне лучше и глубже ознакомят читателей с типичными корейскими национальными блюдами.

СОДЕРЖАНИЕ

ПХЕНЬЯНРЭНМЁН

В Пхеньяне с пятитысячелетней историей немало местных специфических блюд. В их перечне – и *пхеньянрэнмён* (пхеньянское *куксу* в холодном бульоне), широко известный миру.

Лоснящиеся нитки *куксу* из гречневой муки, бульон с приятным и привлекательным вкусом, украшение гарнира радуют глаз, вызывают большой аппетит. К ним добавишь капельки уксуса и приправу из горчицы – просто проглотишь язык. В летнюю жару попробуешь лишь одну порцию с кусочками льда – бесследно исчезают струйки пота и заметно сразу восстановляется аппетит, потерянный в летний зной. И пхеньянцы не только летом, но и зимой едят это кушанье в теплой комнатушке. К тому же, и мужчины, и женщины без всякого стеснения просят двойную порцию. Как появилось это блюдо, рассказывает следующий интересный эпизод.

… В период государства Корё в Пхеньяне, в поселении Чхансэмгор (с холодной родниковой водой) стоял какой-то трактир. Его хозяином был мужик среднего возраста по имени Тальсе, которому только что перевалило за сорок. После женитьбы он стал жить в доме родителей жены, а они дали ему этот домик. Домик был небольшой, но посетителей было много: днем – идущих к югу через реку Тэдон, вечерком – проходящих с юга к северу через ту же реку. В отличие от других трактиров здесь каждый день подавали гостям в основном блюда из гречневой муки. Гречиху собрал хозяин дома своим трудом. Из полученной гречневой муки приготовлял блюдо, заправленное отваром с соевым соусом. Оно отличалось приятным вкусом, порция большая. Блюдо как будто отражало доброту хозяина дома. И все гости не скупились на похвалы: «Трактир в поселении Чхансэмгор в Пхеньяне – самый лучший». И об этом шла добрая слава.

В приготовлении семьей Тальсе гречневого блюда был свой резон. В каком-то году он, хозяин дома, пошел в село Иам за покупкой зерна для трактира. Там он слышал, что в селе живет старик, которому более ста лет. Тальсе хотелось узнать о секрете долголетия, и он пошел прямо в дом долгожителя, совсем забыв о покупке зерна. Старик с радостью встретил гостя. Слушая, в чем дело, старик сказал:

– Значит, ты хочешь узнать у меня о секрете долголетия? Пока еще время до обеда. Присаживайся. Думаешь, я принимал какое-то тоническое средство?

– Да. Вы употребляли, может быть, дикий женьшень или панты оленя…

– Что ты говоришь? О диком женьшене? Об оленьих пантах? – громко захохотал старик, а затем всерьез сказал, – Слушай, я, честное слово, такого не ел, да не видел. Предположим, что я их видел. Но откуда мне взять деньги, чтобы купить такое дорогостоящее? Это недостижимо – просто хлеб на картине. Слушай, я просто питаюсь гречневым блюдом через каждый день. И вот это мой рецепт, понял?

– Гречневым, говорите? Значит, оно есть тоническое средство для долголетия?

– Может быть, да. В моей семье, знаешь, ни разу не было желудочных болезней. Давно мой дед нам сказал: гречиха помогает быстрому заживанию болячек, ранений, предотвращению учащенного мочеиспускания, предохраняет людей старого возраста от возможного паралича (заболевание кровеносных сосудов в мозгу – ред.).

– Это правда?

– Нечего скажешь. А то как же мне, простому хлеборобу, так жить долго?

Слушая долгожителя, Тальсе понял: гречиха, это лучшее тоническое средство, очень помогает человеку долго жить. И он решил подавать гостям блюдо из гречихи. Конечно, и старался сделать его более вкусным.

Нашелся и новый способ кулинарии: в кипящий суп с соевым соусом класть не оторванные руками кусочки теста из гречневой муки, а тонко и красиво нарезанные ножом «нити» из гладких слоев теста. Вкус новизны, разумеется, стал привлекательным.

Лето брало свое. Гости не всегда опорожняли посуду с гречневым блюдом. Понятное дело, погода такая жаркая, что даже животные ищут тени во избежание зноя. Гостям трудно было поесть такое горячее блюдо летом, когда обычно теряется у человека аппетит.

Тальсе ломал голову над тем, каким образом вызвать у гостей большой аппетит. Шли дни. Однажды он, как обычно, с женой в кухне месили тесто из гречневой муки. Со двора слышится голос:

– Хозяин дома?

Открывают дверь кухни. Во дворе стоит сосед – ремесленник, живущий за его домом. На спине у гостя была какая-то вещь.

– Какими судьбами, браток? Присаживайся.

Хозяин, присев на завалинку, приглашает пришедшего сесть. А сосед просит:

– Спасибо, сначала помогите мне, пожалуйста, снять со спины эту вещь.

Тальсе, быстро подойдя к нему, помогает ему снять груз. Сосед, вытирая пот с задней части шеи, обращается к хозяину.

– Уже давно я думал сделать эту вещь для вас, только сегодня мне удалось это сделать.

Хозяин дома, смотря на нее, не понял, что это за сюрприз. Совсем не мог догадаться.

– Что это такое?

– Знаете, уже давно мне хотелось поблагодарить ваши супруги за оказанную мне помощь. А только сегодня хотя бы немножко… Я давно видел, как трудно вам приготовлять блюдо, и я несколько месяцев думал, как облегчить вам труд, и придумал. Этот станок поможет вам вложить тесто в этот цилиндр и с маху получить тонкие нити. Теперь вам не надо с большим трудом гладить слои теста и ножом мелко нарезать их.

– О какой помощи ты говоришь? Больше не говори так.

Помнилось, что в прошлом году сосед, сделав новое оружие, с ним пошел на поле боя. Там он был сильно ранен и почти годик был прикован к постели. Тогда Тальсе и его жена, люди доброй души, искренне помогали раненому лечиться, немало помогали и хозяйству соседа. Ремесленник, выздоровевший, старался чем-то отвечать на проявленную ими заботу.

– Одним махом можно получить нити, говоришь?

– Так точно. Ну, давайте вместе сейчас же попробуем!

Они, вместе подняв новый станок, поставили на верх кухонной плиты. Диаметр толстого цилиндра для вкладывания гречневого теста почти равен диаметру домашнего столба, к внутренней стене и дну станка прикреплен металлический лист, на дне было много отверстий, через которые могли бы с трудом проходить большие иголки.

Закипела вода. Они аккуратно заполнили цилиндр густым тестом и плотно закрыли его крышкой. Затем сели верхом на рукоятку к крышке и нажимали ее. Из отверстий начали медленно выходить белые нити теста. Глядя на белые, как шелк, нити, они не переставали восклицания.

А вдруг жена хозяина, глядя, как входят в кипяток длинные беленькие нити, замечает:

– Нити тоненькие радуют глаз. Это хорошо… А если их не ешь быстро – все растворяется, станет кашицей!

В кулинарном искусстве мужчины, похоже, уступают женщинам. Хозяйка половником черпала спущенные нити и видит – лоск нитей потерян, они становились вязкими.

Лицо у хозяина и ремесленника помрачнело разочарованием. Думалось: станок, с большим трудом сделанный, как бы стал никудышным. Вдруг раздался голос хозяина:

– Ты, хозяйка, чепуху говоришь? Над чем постараешься, тому и порадуешься. Таков закон житья-бытья.

Затем он, опять вкладывая тесто в цилиндр, обращается к жене:

– Давай обвариваем слегка эти нити из теста, как съедобный папоротник.

Муж, еще раз нажимая рукоятку крышки, кричит жене:

– Что ты делаешь-а? Принеси корыто с холодной водой. И там раз-два полоскать мягко обваренные нитки.

Хозяйка делала так, как советует муж, а затем удалила от них влагу. Мужу приятно было смотреть лоснящиеся нитки в корыте, и он добавляет:

– Знаешь, так делается полоскание слегка обваренного папоротника для приготовления пищи. Разбавляй эти нити супом с соевым соусом, принеси их. Живо!

Затем хозяин дома вместе с гостем сели на завалинку, где прохладно. Немного погодя хозяйка к ним подошла с обеденным столиком. Гость спрашивает ее:

– Ба! Это не в горячем супе с соевым соусом?

– Вижу, ты весь в поте, и я думала, что блюдо в воде со свежим *кимчхи* лучше бы, чем в горячем супе. И я так разок попробовала.

– С рассолом *кимчхи*? Это неплохая идея. Ну, давай вместе с тобой, дружок, попробуем.

И двое сели за столом. Брали в рот блюдо, разбавленное рассолом *кимчхи*, чтобы узнавать вкус. А затем они, словно соревнуясь между собой, начали быстро кушать. Они, похоже, проголодали несколько суток. Двое все опьянены вкусом того блюда, которое впервые отроду попробовали.

Виданное ли это дело?! Берут пищу в рот – чувствуется свежий, приятный, привлекательный вкус. Просто язык проглотишь! Аппетитные нити во рту слаженно лезли в горло. Вмиг большая миска осталась пустой без капельки рассола. Двое облизывали губы – хотелось еще одну порцию попробовать.

– Блюдо так вкусно, что даже пальчики оближешь! Пища богов! – говорит хозяйке гость.

– Что ты говоришь? Не поняла.

– Да ты не сметливая! Подай каждому еще одну порцию. Живо!

В этот раз и хозяйка присоединилась к компании. Трое жадно съели в мгновение ока.

– Ты принеси еще одну… Чем больше ем, тем привлекательнее вкус.

Мужики опять взялись за третью миску. У каждого четыре миски остались пустыми. Как будто чувствуя какую-то неловкость, они отходили от обеденного стола, поглаживая себе по толстому животу.

Соседний «обжора» на минуту пыхтел и, наконец, открыл рот:

– Как вы думаете, старший брат? По-моему, надо дать новому блюду название.

– О названии блюда, говоришь?

– Блюдо изысканное, не обойдется без названия, не так ли?

– Да, это так, но… Если у тебя есть что-то задуманное, то скажи-ка.

– Вот мое предложение. Назвать-то следовало бы по основным материалам блюда. Сырье нитей теста такого беленького цвета, как серебряные, – мука зерна, рассол *кимчхи* – вода. В этом смысле неплохо бы назвать «*коксу*» («*кок*» в переводе – зерно, а «*су*» – вода). По-вашему, как?

– По-моему, это прекрасно. Услышишь только слово «*коксу*» – сразу поймешь, какое это блюдо. Приятно на слух, смысл тоже хорош. Ты, много читал книг. Думаю, ты ремесленник особого покроя.

После этого трактир Тальсе стал угощать гостей иным блюдом – свежим гречневым *коксу*. Они в один голос говорили: «Впервые в жизни попробовали блюдо такого оригинального вкуса. Подавай еще одну порцию».

Весь Пхеньян облетела молва: в летнюю жару, когда и собаки размякают в тени от зноя, ешь в трактире Тальсе только одну миску с холодным *коксу* – вмиг исчезает пот, во всем теле чувствуется свежесть, настроение такое приятное, что даже хотелось бы взлететь в небо.

В других поселках старались подражать вкусу холодного *коксу*, приготовляемого в его трактире, но ожидаемого вкуса не



Пхеньянрэнмён.



***Куксу* с мясом на латунном подносе.**

получилось. Секрет был во вкусе родниковой воды, которая во все времена года бьет ключом перед домом хозяина трактира.

Шли годы. Холодное гречневое *коксу* называлось *пхеньянрэнмён* (*«рэнмён» – куксу* в холодном бульоне), а жилой квартал Пхеньяна, где жила семья Тальсе, приобрел название Рэнчхон (в переводе – холодная родниковая вода).

По преданиям, в середине периода существования государства Корё король, отведав *пхеньянрэнмён*, сказал: «На свете нигде не найдешь такого вкусного блюда. Оно не на шутку вернуло мне потерянный аппетит».

Впоследствии было дано научное обоснование, что гречневая крупа содержит в себе рутин и другие полезные лекарственные вещества, которые помогают предотвращению гипертонии, артериосклероза, гепатита и пищеварительных заболеваний, устраняют физическую усталость и помогают лечению стоматита. В наши дни это блюдо корейской национальной кухни широко известно всему миру.

СЕКРЕТ ДОЛГОЛЕТИЯ

Это было в начальный период правления короля Чансу (394 – 491 гг.) государства Когурё. В Пхеньяне, в поселке Согигор, жил 100-летний старик. Когда идет речь о столетнем долгожителе, люди обычно обрисовывают перед собой силача необычно крупного телосложения. Но старик названного поселения был среднего роста, заурядного телосложения. Если его отличало что-то, то у него были густые брови черного цвета, как у тигра, волосы черные, как у молодых. И еще: он выглядел довольно здоровым, и незнакомые в общем-то считали его человеком средних лет.

Более удивительно было то, что и ему, и его жене перевалило за сто. Слухи об этом облетели всю страну, и они оказались в поле всеобщего внимания и интереса.

В самом деле 10 лет назад он был в седых – и борода, и волосы. Но вдруг у него сначала борода стала темнеть, как жидкая тушь, и теперь не мог найти седого следа. И грамотные люди с восхищением говорят, что они знают о таком явлении только в книгах, но теперь видят это своими глазами.

Люди, все без исключения, желают долго жить. Те, кто думал о том, что у того старика есть секрет долголетия, со всех концов страны приходили к нему. Среди них были люди разных профессий. Но смешное – то, что сам старик не знает секрет долголетия, чем интересуются прохожие.

В каком-то году в один из первых дней января королевский дворец государства Когурё направил в Пхеньян придворного знахаря, человека старого возраста, с богатым лечебным опытом и высокой медицинской квалификацией. Задание было тайное: узнавать о секрете долголетия. Кстати сказать, после создания государства Когурё известен как король-долгожитель только один – 11-й король Тхэчжо. Первый король Тонмён ушел из жизни в сорокалетнем, цветущем возрасте. И отец короля Чансу, т. е. король Ёнрак (Квангэтхо), который, говорят, расширял территорию Когурё в два раза, жил всего-навсего только 38 лет. Поэтому сановники страны, заботясь о здоровье короля Чансу, отдали такой секретный приказ.

Покинув королевский дворец, знахарь вместе с женой прибыл в Пхеньян. Он, представившись людям человеком крестьянского сословия, купил дом в Согигоре. Затем под предлогом новоселья придворный лекарь пригласил отдельно к себе столетнего старика.

Приглашенный гость сел за обеденным столом вместе с хозяином. Он был в недоумении: зачем на столе ложки и палочки только для двоих? Тут хозяин дома обращается к гостю:

– Издревле говорят: «тот, кто жил сто лет, считается человеком священным, хотя он простолюдин». И я сегодня с чувством глубокого уважения к вам отдельно пригласил вас. Прошу вас не думать иначе.

Сильно тронутый его словами, гость говорит:

– Если не возражаете, позовите вашу жену из кухни. Все вместе покушаем.

– Знаете, у нас в семье жене вместе с мужем сидеть за одним столом не положено. Такова традиция моей семьи… Между прочим, мне всего 60 лет. Значит, я вам, можно сказать, сын. Обращайтесь ко мне, пожалуйста, просто фамильярно.

Отдельно накрывая обеденный стол для старого гостя, придворный лекарь имел свой собственный план, конечно, не хитрый. Он думал о долголетии старика с разных сторон, но все-таки ему в голову пришла мысль: секрет долголетия не в чем ином, а в питании. Старому крестьянину, арендатору, откуда взять деньги для покупки дорогостоящих лекарств – дикого женьшеня или оленьих пантов? Секрет, может быть, в питании. И вот лекарь взял с собой жену, имеющую секрет кулинарии, и с такой целью накрыл для гостя отдельно обеденный стол. Хозяин дома внимательно смотрел, какое-то блюдо он особо любит и больше ест. Но ничего подобного не было. Придворный знахарь был разочарован, на душе – пустота.

Прошло несколько дней. Однажды столетний старик пригласил «крестьянина» к себе на ответный ужин. Приглашенный, сидя за столом, делал большие глаза: хозяйка, жена старика, за одним столом! Смотря на окаменелое лицо у гостя, старик улыбается:

– Знаешь, у нас супруги вместе сидят за одним столом. Какими бы изысканными ни были лакомства, только одному мужчине сидеть за столом бессмысленно. Никакого вкуса не будет! Пусть супружеская чета сидит за столом. Это умножает аппетит, даже если нам приходится питаться похлебкой.

Больше удивил его скромный стол: на нем пшенка с клейким рисом, куриный бульон, закуски из сушеных съедобных дикорастущих трав, кусочки какой-то неизвестной жареной рыбы на тарелке – и все. Гость долго не отрывал глаз от стола. Вдруг ему в голове блеснула мысль: эта рыба жареная, может быть, для долголетия! Отроду он впервые видел ее. Отведал – вкус какой – приятный, сладковатый. До того времени он ни разу не попробовал ее. Смотрит – жареная рыба без чешуи.

– Скажите, пожалуйста, какая это рыба?

– Это не особая. Так и знай, попробуй, – отвечает хозяин явно нехотя.

У гостя душа обрадовалась: «Сегодня мне повезло! Узнавать, какая это рыба, не так уж трудно».

– Думается, вы любите удить рыбу. Не так ли?

– А как же! – радостно отвечает старик. – Как ты знаешь, в Пхеньяне, таком прекрасном, где людям живется хорошо, есть река Пхэ (Тэдон – ред.). С детства я любил на реке ловить рыбу. Завтра пойдем вместе на реку ловить рыбы, если хочешь.

– Ладно.

Со следующего дня оба шли на реку Тэдон с удочками. Несколько дней они удили рыб – речных бычков. Общее дело сблизило их, как старых друзей. Однажды долгожитель спрашивает:

– Слушай, дружок седой (Так звал старик его за седые волосы), и ты часто занимаешься «ночной игрой?»

– Нет, чуть разок в месяц…

– Очень жаль! Ты пока человек молодой, а так уже обессилела «нижняя часть?»

Седой собеседник лишил дара слов, кисло улыбнулся. «Как это так? – думал он. – Был полным сил, но с возрастом не поспоришь. Ему теперь сто лет! Смеет ли он заниматься такой ночной затеей?»

– Ты, вижу, слабосильный. Мне и несколько дней не терпится.

Лекарю это не верилось. Ему думалось: «Старик врет».

– Всякий хвастун говорит: «Могу достать с неба и звезду!»

– Ты во многом невежда! Знаешь, возраст этой затее не помеха!

Шли дни. Однажды они удили до начала отлива воды. Добыча была большая – целая корзина с речными бычками.

– Ты, дружок, возьми всю эту добычу, – вставая старик говорит. – А я по дороге возьму кое-что из пруда.

Двое вместе пошли на берег пруда.

«Интересно, что он возьмет из пруда?», – не скрывает любопытства знахарь и внимательно следит за действием старика, который остановился на солнечной стороне у берега пруда и про себя говорит: Ну, сначала «разминку» делаю, а потом в пруд. Старик в охапку собирает сухие травинки и, раздевшись, входит в пруд. На нем плавают еще не растаявшие кусочки льда. Старик, показав только голову, вынимает что-то из воды и бросает его с криком:

– Возьми в мешок вот это.

Что-то шлеп на землю. Лекарь берет в руки валяющееся на земле. Ба! Что это за страшная штука? Змея! Он, насмерть испуганный, шлепнулся задом. Было так страшно, мерзко, что он попятился. Тут старик кричит:

– Чего там страшного? Это рыба. Возьми в мешок. Быстрей!

Лекарь узнал – на земле извивается не змея, а подобная ей рыба с плавником. Он пощупывает рыбу. Очень скользкая и холодная. Мерзко смотреть на нее, как на настоящую змею.

С величайшим трудом он берет этих странных рыб в мешок. Между прочим, старик уже вышел из воды, высек огонь из кремня и зажег кучу высохших трав. Лекарь видит – в мешке рыб было около пятнадцати.

– Это не та жареная рыба, что мы ели несколько дней назад?

– Слушай, порой есть то, о чем нельзя знать. Больше не расспрашивай. Ну, айда!

И на следующий день они пришли ловить рыбу и пообедали на рыбалке. В корзинке был обед. Развязал и раскрыл его – была и та жареная рыба, которую несколько дней назад лекарь попробовал у старика.

– Просьба к вам, – спрашивает лекарь. – Считайте меня как бы своим внуком, скажите, пожалуйста, правду. Что это за рыба, которую я съел?

– Что тебе сказать!.. – лицом краснея, говорит старик. – Если ты узнаешь, что это за рыба, то, думаю, больше не хочешь питаться ей…

– Не беспокойтесь. Все-таки мне надо это знать.

– Ничего не поделаешь! Придется сказать. В детстве я сильно страдал от болезни уха. Знахари дали мне рецепты, но они не помогли. Однажды моя мама взяла меня с собой и пошла в село за рекой. Говорила – там живет бабушка, которая широко известна лечением болезни уха. Я с мамой вошел в какой-то дом. Старая хозяйка, заглядывая мне в ухо, цокает языком. Ты, вижу, чуть было не стал глухим, говорит она. Она вкапывает мне в ухо капельки вроде масла. Затем дает мне пузырёк с лекарством и говорит: «Хватит, иди домой и несколько раз употребляй его». То лекарство было действительно чудодейственное. Не прошло и десять дней, болезнь исчезла, как сняло рукой. Я был очень благодарен ей. И пошел к ней с подарком – отрезом на платье. Бабушка с похвалами похлопывала меня по спине и подсказала мне секретный рецепт. Вот он не что иное, как жир речного угря. И рыба, что ты хочешь узнать, – именно угорь, из которого выжимали жир.

– С каких пор вы ели этого угря?

– Разумеется, с тех пор, как я начал лечить болезнь уха у людей. Выжали жир из угря, но бросить его после этого было жаль. Засолил его и до сих пор питаюсь им.

– И сыновья, и внуки тоже едят угря?

– Угорь, конечно, на вид некрасив, но вкус-то, ой-ой, какой приятный! Эту рыбу едят все в моей семье – не только я, но и моя жена, дети.



Жареный угорь.



Суп из угря.

Придворный знахарь, узнавший, наконец, о секрете долголетия, так обрадовался, что ему хотелось даже пуститься в пляску. Ему думалось: «Болезнь у человека по сути своей можно считать гноетечением, таким, как болезнь уха. Постоянно питаешься жареным угрем – все внутренние органы у человека будут здоровыми. А разве много ли угрей?!..» Будто заглянул ему в душу, черноволосый старик сказал, что на всех реках Кореи обитает угорь, его больше на реке Тэдон. Он ознакомил лекаря даже с секретами ловли угря и приготовления блюда из него. Вот способ кулинарии: вынимать из угря внутренности и позвонок, равномерно нарезать его на куски, держать его в приправах, а затем жарить его.

Через несколько дней лекарь тихо тронулся в путь к королевскому дворцу. Прошло два месяца. Он снова приехал в Согигор Пхеньяна, к тому долгожителю, сказал ему о самом себе и передал награду, присланную государем. Так, жареный угорь стал местным специфическим пищепродуктом Пхеньяна. По преданиям, в то время король, тоже питаясь этим блюдом, долго жил, и его называли королем Чансу (по-корейски – долголетие).

В наши дни освещено, что жареный угорь содержит в себе не только эффективные питательные вещества, но и особые элементы, способствующие предотвращению туберкулеза, опухоли и других заболеваний. И это популярное кушанье считается в мире пищепродуктом долголетия.

САМГЕТХАН

Этот местный специфический пищепродукт района корейского города Кэсона в переводе – целебный отвар из целой курицы с женьшенем. С давних пор он известен как очень полезный для укрепления здоровья. Эта пища появилась давно, когда Кэсон стал столицей государства Корё.

В первоначальный период существования Корё в деревне у подножия горы Чхонма, в десятках *ли* (10 *ли* – около 4 км) к северу от Кэгёна (название Кэсона того времени), жил молодой человек по имени Ма Рын.

Раннее лето какого-то года. Глубокая ночь, но Ма Рыну не спалось, и он ворочался в постели с боку на бок. Ему мешали спать отнюдь не шум сильного ветра в ущелье горы с густым лесом за селом, не звуки журчащего ручья, текущего меж круглых скал перед домом. Ма Рын опять неудобно ворочался. У него в памяти всплыло то, что было недавно. В прошлом году он женился на девушке, живущей в поселении в Поксунъагор Кэгёна. Несколько дней назад его отец по делам побывал в Кэгёне. Сразу после возвращения домой отец позвал к себе сына:

– В этот раз я был и в доме твоей жены. Видел, здоровье брата твоей жены было очень плохо. Знаешь, ему 18 лет. Пора полная живой энергии! А он, хилый, денно и нощно хворает, как больной цыпленок. В таком состоянии как ему играть роль

мужчины? Твой тесть рано ушел из жизни – погиб на поле боя. И тебе, естественно, надо позаботиться о нем. Не думай о другом, завтра иди к дому твоей жены.

И Ма Рын в день своей женитьбы узнал, что брат жены – физически слабый. Однако жена сказала, что у ее брата врожденно слабый организм, и он считал физическую слабость шурина неизбежной. Но отец Ма Рына, не забыв об этом, так велел сыну. И на следующий день сын пошел к дому жены с мешочком риса на спине, чтобы помочь шурину в восстановлении здоровья.

Теща, узнав, в чем дело, со слезами говорит:

– Нас обрекли на беду проклятые враги – иноземные агрессоры. Если они не нападали бы на нашу родную землю, то твой тесть не погиб бы в бою… И мой сын, Ман Гир, не стал бы таким слабосильным. Умер отец – и житейская тягота. Плохо кормили его, и он стал таким слабым, как больной. Но он пока не прикован к постели, больше не беспокойся о нем.

Да, другого выхода не было, как об этом сказала теща, и он немножко помогал ей в хозяйстве и сегодня возвратился домой.

Отец, узнав, что сын вернулся домой, ничего не сделав для шурина, сердито упрекнул его:

– Вижу, ты человек никудышный!

Чем глубже думал об этом Ма Рын, тем больше обиделся на жену, которая рядом с ним спит крепким сном. «За твоего брата я осыпан упреками, – думал он, – а ты беспечно спишь с храпением. Разве это дело справедливое?!» Ма Рын, браня про себя жену за обиду, только к рассвету заснул. Рассвело. Жена разбудила спящего крепко мужа. Совсем удивленный он, привстав с постели, буркнул:

– Почему ты рано не разбудила?

Она с равнодушным взглядом улыбнулась:

– Знаешь, свекор сказал: не разбуди. Ты, говорил он, в крепком сне…

Ма Рын поторопился с умыванием. Отец входит в комнату с каким-то узелком и говорит сыну.

– На, возьми это и сегодня же передай дому твоей жены. Наконец-то, мне сегодня удалось достать вот это – женьшень, несколько корней. Слабому он лучше помогает. Дай шурину – и он скоро поправится. Он, мужчина, обязан нести воинскую повинность. Будет война – ему надо идти воевать. Но он такой слабый. Как же он может отомстить врагу за своего отца? Пока не поздно, помоги ему. Тогда он скоро выздоровеет и сделает свое дело как мужчина.

Глядя на улыбающегося отца, сын, глубоко тронутый, ругал самого себя: «Почему я до этого не додумался? Отчие упреки справедливы».

Отправляя сына, отец говорит:

– Применять женьшень не спеши. Прежде всего пригласи врача на осмотр больного, а затем – женьшень.

Сын одним махом преодолел далекий путь и в Кэгёне по отчему совету пригласил знаменитого врача по фамилии Соль.

Внимательно осмотрев хрупкое тело его шурина, врач зовет Ма Рына отдельно и успокаивает его:

– К великому счастью, твой шурин не страдает тяжкой болез-

нью. Только физически слаб. Хорошенько заботься о его здоровье. Тогда, думаю, он поправится и сможет делать мужское дело.

Душа Ма Рына успокаивается.

– Знаете, у меня есть несколько корней женьшеня, выросшего несколько лет. Употреблять их можно, по-вашему?

Врач, улыбаясь, качает головой.

– Женьшень, говорят, помогает укреплению здоровья. Но, знаешь, и он даст ожидаемый эффект в подходящую пору, – и, указывая рукой в сторону горы Рёнсу, продолжает. – Вон там, в поселке у подножия горы, живет 90-летний долгожитель. Иди к нему и говори, что тебя я послал. Думаю, он скажет тебе о каком-то секретном рецепте. По его совету делай все, а затем опять ко мне.

Поблагодарив врача, он торопился в поселок, где живет долгожитель. Он входит во двор дома старика. И видит – как раз во дворе он, человек крупного телосложения, дает корма десяткам кур среднего размера. Вежливо сделав поклон хозяину дома, молодой человек говорит, зачем он пришел. Выслушивая его, долгожитель любезно рассказывает:

– Знаешь, человек слабеет физически – теряет аппетит. Пропадет у человека аппетит – он больше ослабеет, не избежит изнурительной болезни. Но не надо слишком больше беспокоиться. Знаешь, почему я вот так энергичен и долго живу? Это потому, что каждый год летом я питаюсь отваром из курицы среднего размера. Это, можно сказать, лекарственный, ибо в нем несколько видов целебных материалов. Ешь такое блюдо – не теряешь аппетит даже в самую сильную летнюю жару.

Глядя на явно недовольного этим «рецептом» молодого человека, старик подчеркнуто добавляет:

– Прислушиваться к словам старика невредно. Издревле бедняки не в силах достать женьшень, панты и другие дорогостоящие лекарственные материалы. И им для лечения болезней приходилось использовать обычные лекарственные материалы. Те, которые можно достать везде и всюду, если немножко постараться. Пренебрежешь простой вещью – не насладишься необычным счастьем.

Слушая старого мудреца, молодому человеку казалось, будто бы он заглядывает ему в душу. И он с покрасневшим лицом благодарит:

– Спасибо вам. Вашего совета не забуду!

Ему думалось: Поговорка гласит: «И вьюн через тысячу лет станет драконом. А что касается человека, то… Он прав! Его совет и есть золотое слово!»

Старый хозяин дома для гостя берет одну с черными перьями и пухом среди куриц среднего размера и говорит:

– Посмотри: и перья, и гребешок, и ножки – черный цвет. Порода эта – *огольге*. Куры такой породы лучше всех для укрепления здоровья. Вылупившийся весной цыпленок через дней сто станет курицей среднего размера. К тому времени жара берет свое. Такого цыпленка считают целебным. Метод приготовления блюда: вынуть из него внутренности, положить в раздвоенное брюхо три ложки клейкого риса, несколько штук ююбы, каштана

и еще три очищенных чеснока, а затем сшить ниткой брюхо и проварить курицу целиком. Через каждые три дня несколько раз ешь такую цыплятину – не страдаешь от жары лета данного года. Другого лучшего для укрепления здоровья не найдешь. Что ни говори, будь летом здоровым – легко преодолеешь зимний мороз.

– По-моему, лучше бы наседку, не так ли?

Старик, качая головой, говорит:

– И вот я говорю: в обыкновенном таится секрет. Кажется, крупные куры лучше, но не так. У крупных кость твердая, и мясо не мягкое. А целебный цыпленок – в пору роста. И у него кость хрящевая, мясо мягкое – такое, как гриб. Попробуй-ка такое блюдо с вареным цыпленком. Оно дает большой эффект.

Молодому гостю радости не было конца. Старик, указывая на стадо цыплят, обращается к нему:

– У меня дома таких целебных цыплят уйма, как ты видишь. Хочешь – бери сколько угодно.

Делая глубокий поклон, Ма Рын просит сначала только трех цыплят. Беря их в сумку, спрашивает старика.

– У меня такая идея: получить *тхан* (отвар) из цыплятины вместе с женьшенем. Как вы думаете? Это, по-моему, похоже, все равно, что на шелке делать вышивку.

Хозяин дома не скрывает восхищения:

– Ты прав. И, по-моему, это кстати. Добавлять наш корёский женьшень, известный как «корень жизни», – это к месту. Правду сказать, у тебя ума палата.

Молодой человек легкими шагами торопится к дому жены. По дороге вдруг у него в голове блеснула мысль: «И куры не крупные, а среднего размера. Значит, надо употреблять женьшень не крупный, а малолетний». Такие думы побудили его, не очень уверенного в этом, пойти к врачу по фамилии Соль.

Узнав обо всем, врач говорит:

– Думаю, у тебя хорошая идея. Целебный цыпленок и женьшень – это идеальная гармония. Ну а, какой женьшень взять для лечения? В общем-то и целебные свойства лекарственных растений разные по числу лет роста. И одни и те же лекарственные материалы дают разный целебный эффект, конечно же, по возрасту и состоянию здоровья людей. То же самое и с женьшенем. Так, многолетний женьшень лучше для взрослых с хорошим физическим состоянием, а малолетний – для детей, людей старого возраста и физически слабых.

– Спасибо вам. У нас в селе 6-летний молодой женьшень считают целебным.

– Верно сказано. Целебному цыпленку, думаю, подойдет как раз тот самый женьшень. А сколько корней жизни надо употреблять? Я бы сказал, лучше три корня в смысле нечетного числа. К слову сказать, с учетом учения «*ым* и *ян*» для твоего шурина лучше было бы курица, а не петушок.

Слушая врача, молодой человек заглянул в сумку с цыплятами. А в ней, к большому счастью, находились только самочки с маленькими гребешками. Ему думалось: «Да, он, старик-долгожитель, человек святой! А откуда вдруг взять целебный женьшень?»

Вникнув в его думы, врач с улыбкой на лице советует:

– Не беспокойся, в аптеках продают целебный женьшень. Обменяй на него твой большой.

Вот так узнав о секретном рецепте, он в тот же день подал шурину Ман Гиру отвар из цыпленка с целебным женьшенем, называемый «*самгетхан*». Это блюдо он ел раз в каждые три дня. День за днем состояние его здоровья заметно улучшилось. Раньше он не мог справиться со своей порцией каши, а теперь стал просить даже двойную порцию. Мать видит, как растет у сына аппетит,



Самгетхан.

делает все, чтобы хорошо кормить его. Раньше у него были кожа да кость, каждый год он в жару не покидал место в тени, а теперь даже под палящим солнцем усердно занимался упражнениями по воинскому искусству. Теща Ма Рына везде хвалила своего зятя за доброе дело. Сын ее, ставший силачом, через несколько лет при нашествии иноземных захватчиков вместе с Ма Рыном первым пошел на поле боя и совершил большие ратные подвиги.

– Если бы ты не помог мне, – говорит Ман Гир, – у меня не было бы такого дня, как сегодня. Всю жизнь никогда не забуду о тебе!

Ма Рын, взяв ему за руки, рассказывает:

– Нет-нет! Ты обязан не мне, а нашей родной стране. Не будь Отчизны – ничто немыслимо. Ни женьшень, ни целебный цыпленок. И наш долг – общими силами еще надежнее защищать родную землю, где мы родились и выросли.

В тот день, когда Ман Гир с большим подвигом вернулся в родной край, тот врач предал гласности секрет *самгетхан*, что помог слабому молодому человеку умножать силы. Узнав об этом, все и каждый стали доставать корни жизни и целебных цыплят. Это блюдо, очень эффективное для укрепления здоровья, отличается приятным вкусом. И оно передается из поколения в поколение и как специфический пищепродукт Кэсона. Сегодня *самгетхан*, чудодейственно помогающий в приумножении сил больным, физически слабым, всем, от мала до велика, мужчинам и женщинам, общепризнан как тоническое средство и пользуется доброй репутацией среди людей.

БЛЮДО *УМЕГИ* НА БАНКЕТНОМ СТОЛЕ

Это специфическое местное блюдо района Кэсона – мягкое при жевании, сладкое, с приятным вкусом. Первоначальное название этого любимого всеми, детьми и взрослыми, кушанья, включающего в себе полезные вещества для человеческого тела, – «*умёги*». Интересный рассказ о том, как оно появилось, может быть, делает его вкус более привлекательным.

… Это было в период существования государства Корё. В Кэгёне, нынешнем Кэсоне, в поселении Сынхак жил старик с своеобразным прозвищем «Ханьёльдуль», что в переводе – «Один с двенадцатью дочерьми». Его настоящее имя – О Нам. А в этом необычном прозвище был свой резон.

Он рано женился и стал отцом. За несколько лет у него в семье родились только одни дочери-погодки, и его звали «богачом дочерями», «атаманом женщин». Ждал рождения сына, но, к сожалению, среди детей ни одного мальчика не было. В одиннадцатый раз родились дочери-близнецы. Отцу не больше 30 лет, но у него не 10, а 12 дочерей. За его «необычное умение» ему было дано прозвище «один с двенадцатью дочерьми».

Но больше его тревожило то, что дочери в возрасте. Нужно выдать их замуж по очереди, и у отца ни разу не было блеска улыбки. Но дочери были красавицами, и десять из них вышли замуж за парней почти в одном селе. Остались одни дочери-близнецы. Он хотел выдать замуж остальных в далекие места. Оттого и у него в душе было нелегко. К тому же, на днях им овладела одна мысль: как обрадовать десять зятьев, которые скоро будут возвращаться домой с большими боевыми заслугами с поля боя с внезапно вторгшимися чужеземными агрессорами. К тому времени шли слухи о том, что даже король, выйдя из дворца, лично встречает воинов-победителей. Так делает сам король, так что о простолюдинах, родителях, женах и детях воинов нечего и говорить.

Все поселение готовится к встрече с воинами: забивают свиней, приготовляют паровые хлебцы *ттток* и гонят самогон. И старика двенадцати дочерей взяла мысль: каким особенным блюдом угощать зятьев-воинов. До вечерних сумерек он думал, думал и, наконец, похлопал по коленям ладонями, встал с места. Вошел в дом и, увидев дочерей-близнецов, серьезным тоном говорит:

– Слушайте, доченьки мои! Идите быстрее и позовите твоих старших сестер. В эту ночь надо советоваться о важном деле.

В ту ночь в комнате, прилегающей к кухне, сели все двенадцать дочерей, как сельди в бочке. Отцу казалось, все они не уступают мужчинам. Он думал: «Если поговаривать с этими дочерями, получится хорошая идея». Он открыл рот:

– Думаю, вы все уже знаете понаслышке, – говорит он. – И даже государь готовится к встрече с нашими воинами-победителями. Как же мне и вам, женам воинов, встречать их, просто

сидя сложа руки? Если у вас есть какая-то хорошая идея, скажите, пожалуйста, не стесняясь.

Словно ожидали этого, они по очереди начали изливать свою мысль, конечно, сначала самая старшая дочь. У них все высказывания свелись к одному: угощать возвращающихся любимых мужей, борцов большого ратного подвига, вкусными блюдами.

Мать дочерей, сидевшая рядом с их отцом, довольным взглядом обводя детей, говорит:

– Вы правы, но не знаю, какое блюдо каким методом приготовить?.. Мне хотелось бы использовать весь запас имеющегося клейкого риса.

Что касается этого запаса риса, то собирали его родители для будущей свадьбы дочерей-близнецов.

– Поговорка гласит: куй железо, пока горячо. С завтрашнего дня всей семьей возьмемся за дело!

Дочери, тронутые сердечностью родителей, сказали, что отдадут все, что у них, – очищенный рис, кунжутное масло, жидкую тянучку, племенных куриц и т.д.

Со следующего дня вся семья – в хлопотах. Все в праздничном настроении. Началось приготовление блюд. Но каждая из «кулинарок» настаивала на своем. И была поручена главная роль шестой дочери Гым Дор, считающейся более грамотной. Она предложила: приготовить паровые хлебцы, но похожие на *якква*. Все согласились с ней.

Якква – специфическое местное блюдо Кэгёна. Для получения этого кушанья месят тесто из пшеничной муки вместе с медом, кунжутным маслом и самогоном, жарят его кусочки в кунжутном масле и после этого мажут их поверхность опять медом. Но есть и дефект: наешь этого кушанья – скоро надоешь. Оно подходит, скажем, как полдник. Нужно было учесть преимущества двух блюд – оригинальный вкус *якква* и свойства парового хлебца, чтобы люди могли сытно есть такое невиданное блюдо. Все дочери вдохновенно трудятся: кто месит муку клейкого и простого риса белого цвета в равном объеме вместе с жидкой корейской тянучкой и самогоном, кто кипятит отвар из имбиря вместе с патокой, кто кипятит кунжутное масло, кто лепит из рисового теста круглые кусочки размером в детскую ладонь, кто в середину каждого из них кладет ююбу без косточки и нажимает пальцем вокруг нее, оставляя на обеих сторонах своего рода узоры, кто жарит эти кусочки в котле с кипящим кунжутным маслом, кто погружает их в жидкую тянучку, а затем вынимает. Отец дочерей пробует одну штуку готового кушанья. Особо приятный вкус! Блюдо – мягкое, нежное, сладкое и душистое. Пища не жирная. Казалось, любой мог бы поесть, сколько хочет. Отец говорит:

– Гм, новое блюдо мне нравится. Этому, думаю, очень обрадуются мои зятья, которые скоро вернутся после победы в бою. И другие сделают большие глаза, если они увидят этот деликатес. Дочки милые мои! Давай больше будем приготовлять этих кушаний, радостно встретим наших воинов-храбрецов!



Блюдо *умеги*.

Итак, в день возвращения воинов-победителей вся его семья, взяв с собой это новое блюдо, пошла на почтовую станцию Ёнпха на встречу воинов. Делили радость все – жены, мужья, дети. Немного погодя раздались звуки трубы, оповещающие об обеденном часу. Собравшиеся везде садились в кругу за обедом на широкой поляне километрах в четырех. Все родные и родственники – зятья, дочери и сваты – с радостью садились в кругу на луге. Перед ними разнообразные кушанья. Самый старший зять, глядя на приготовленные блюда, не мог оторвать взгляд от нового блюда и говорит собравшимся:

– Спасибо вам! Какое это прекрасное блюдо! Вот мое предложение: этим замечательным блюдом угостим прежде всего нашего высшего начальника, который всегда тепло заботился о нас, воинах, и своей выдающейся стратегией принес нам сегодняшнюю победу.

Отец дочерей, тронутый его глубокой душой, похлопывает ему по спине:

– Ты совершенно прав. Так должно быть!

– Спасибо. Ну, скажите, пожалуйста, как назвать это кушанье? – спрашивает старший зять.

– Боже мой! – отец ладонью ударил себе по лбу. Он, занятый думой об изготовлении нового блюда, не мог дать название новизны.

– Пока не поздно, и теперь дадим название, – предложил отец самого старшего зятя.

– Какое? – смотрит ему в лицо отец дочерей, как будто прося помощи.

Сват, улыбаясь, высказывает свое мнение:

– Тут, ничего трудного нет. Это новое кушанье приготовили наши снохи с искренней душой, с чувством благодарности к своим мужьям, защитившим Родину. В этом смысле назовем «*умёги*» («*у*» – первый слог корейского слова *ури* («наши»), «*мё*» – тоже первый слог слова *мёныри* («снохи»). Как, по-твоему?

Название казалось простым, но оно звучало правоподобающе. Отец дочерей, взяв ему за руки, согласился.

Итак, новое блюдо «*умёги*» дошло до высшего начальника

войск. Он, послушав обо всем, добрыми словами отозвался: «Это самое вкусное на свете блюдо!», и велел подать это кушанье при накрывании банкетного стола в честь победы в бою. Прошло несколько дней. Прием, посвященный победе в войне, в торжественной обстановке устроен в королевском дворце и на площадке корейской национальной игры *тхагу* вроде поло вне дворца. В меню банкета вошло и «*умёги*». Попробовав его, участники приема снова осознали, что глубокая забота, горячая поддержка женщин родного края стали большим вдохновением для воинов. Оно сразу стало широко известно как особое блюдо государства Корё, специфический местный пищепродукт Кэсона.

С течением времени слово «*умёги*» подвергалось фонетическому изменению, переименовалось в «*умеги*». И ныне оно как одно из корейских национальных блюд, любимое всеми, мужчинами и женщинами, специфическое блюдо, пользуется широкой популярностью, как бы символизируя теплоту души корейских женщин.

СОЛЕНЫЙ МОХНОНОГИЙ КРАБ, ПОЛЕЗНЫЙ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ КУРИНОЙ СЛЕПОТЫ

Среди корейских традиционных национальных блюд немало таких, которые отличаются хорошим вкусом и способствуют повышению иммунитета человека и сохранению его доброго здоровья. Одно из них – соленый мохноногий краб.

Мохноногие крабы обитают в Корее в ручьях, на заливных рисовых полях, в прудах, озерах и на реках. Чтобы употреблять их в пищу, можно применять разные методы: жарить, проваривать, кипятить в воде, засаливать. Когда речь идет о их вкусе, имеется в виду вкус засоленных.

Чтобы узнать, с каких пор соленый мохноногий краб вошел в перечень специфических национальных блюд, придется вернуться назад к далекому первоначальному периоду существования государства Корё.

В то время в Кэгёне (нынешний Кэсон) жил знаменитый врач с фамилией Сон. В каком-то году по делам ему довелось побывать в военном городке Хонхвачжин, ответственном за охрану окраины страны. Его огорчило то, что среди солдат немало тех, кто плохо видел в темноте. Эта болезнь в общем-то возникает, когда слабеют селезенка, почка и печень. Причина, короче говоря, в плохом питании. И после возвращения в Кэгён в свой дом все время мелькали

перед его глазами страдающие куриной слепотой воины. Сидит он за обеденным столом – теряется у него аппетит, ложится спать – не спится. Терзает его тяжкая мысль: «Мы в теплой комнате три раза в день питаемся теплой едой, живем спокойно. Кому за это мы обязаны? Воинам. Надежным защитникам границ. Но я не интересуюсь их ратным трудом. Просто спокойно сижу в комнатушке, доволен только осмотром приходящих больных. Но я считаю себя знаменитым врачом. Какой это позор!»

Если сравнить ноги человека с крыльями птицы, то глаза – с жизнью. И поэтому говорят: если человек стоит 1 000 *нян*, то глаза – 800 *нян*. Врача Сона всю ночь взяла мысль: «Пока еще не поздно. Надо с искренней душой заботиться о здоровье воинов!»

Заболеешь легко, вылечишься нелегко. Что касается куриной слепоты, то эта болезнь не внезапная, и люди считали ее несерьезной. Эффективный метод лечения – несколько месяцев постоянно кормить больного печенкой – такой, как коровья и свиная. Но способ этот домашний. Для военных, служащих на границе вдалеке от родного дома, невозможно применять этот метод.

Врач одиноко сидел в комнате, непрерывно размышлял, чтобы найти точный рецепт. Вспоминая написанное в медицинских книгах, прочитанных раньше до 60 лет, он старался искать подходящие рецепты. Думал и думал, но ничего не получилось. Незаметно про себя он сетовал: «Разве я теперь постарел?!» Пять дней рылся в старых медицинских книгах, но не нашлось желаемого им рецепта.

«Если мне не изменит память, то я читал это в какой-то книге. А почему это я не могу найти?»

Захватив голову обеими руками, он предавался размышлениям. Из кухни входит в комнату пожилая жена и говорит:

– Пока еще ты не нашел?

– Не мешай, неграмотная! – недовольно кричит муж.

Жена, тихо улыбаясь, идет в другую комнату. Там она берет какой-то деревянный ящичек и показывает его мужу.

– В этом, наверное, есть то, что ты ищешь, – говорит она.

Муж долго разглядывает ящичек из дзельквы, и тут у него на лице заиграла светлая улыбка. Это было семейное наследие, передаваемое с дедовских поколений.

Он спешно открывает ящичек. Там лежит толстая книга, завернутая в доброкачественной бумаге. Он, быстро взяв ее в руки, начинает перелистывать. Через минуту он радостно кричит:

– Вот это да! Зачем до этого я не додумался?!

– Скажи-ка, это верно?

– А как же! Попал в самую точку! До того, так сказать, искал то, что рядом лежит.

Муж громко захохотал, затем с нежным взглядом обращается к жене.

– Скажи, как ты догадалась о затаенной моей душе?

– Разве ты не знаешь, какой я человек? Знаменитость!

– Ты права. Вижу, ты настоящая знаменитость у нас в семье!

Несказанная радость! Такая огромная, что поток из открытых

шлюзов. В той толстой книге написаны медицинские рецепты, взятые из когурёской медицинской книги. Кстати, предки семьи Сона врачевали давно с периода существования государства Когурё. После крушения Когурё Соны переселились в поселение у подножия горы Сонъак и продолжали заниматься врачеванием. Один из них, ничего не взяв с собой, с величайшим трудом успел выйти из Пхеньянской крепости, а затем, перебирая в памяти рецепты, вписал их один за другим. Собрание изложенных рецептов передано последующим поколениям. Потомки непрерывно дополняли собрание накопленным опытом клинической практики. Это было действительно неоценимое семейное наследие. Именно в этой книге собранных материалов освещен способ предотвращения и лечения куриной слепоты с использованием мохноногого краба. Этот особо эффективный рецепт был так прост, что он даже не мог сразу вспомнить два слова «мохноногий краб». Эти крабы обитают в любых реках и прудах. С давних пор корейцы знали, что они не хуже говядины или курятины в укреплении здоровья, да и эффективны для лечения названной глазной болезни.

– Знаешь, этот мохноногий краб помог мне, – говорит муж жене. – Я забыл сказать тебе вот что. На пограничной окраине я знал, что у многих наших воинов глаза плохо видят в темноте – куриная слепота. Немало лет они несут воинскую повинность вдали от родного дома. Плохое питание – и такая болезнь. И я решил помочь им лечиться.

Сон встал и пошел к соседу – лодочнику, чтобы учиться методам ловли крабов. По его словам, мохноногий краб пуглив, днем и светлой лунной ночью не вылезает из норы, выходит только ночью в темноте. Мохноногий краб меняет старый слой раз в год, взрослым становится осенью.

В следующий день он со своим сыном пошел на речку Чукбэ с мостом Хван, что на западе от Кэсона.

Настала осенняя пора, когда мохноногие крабы взрослели. Той ночью поставили краболовные сети под мостом. Добыча была большая.

В каждый день Сон варил в котле всех пойманных крабов, сушил сваренные на солнце. За некоторые дни двор дома полон сушеными крабами – хоть пруд пруди. К полдню он толчет в ступе высушенные крабы, а его жена просеивает крабий порошок через решето.

– Ну а, теперь скажи, сколько надо принимать этого порошка, чтобы лечить болезнь? – вдруг она спрашивает.

– Знаешь, предки выписывали рецепт: принимать три раза в день, в один прием – три ложки порошка. Курс лечения – два-три месяца…

– Что ты говоришь?! В один прием три ложки? Ты в своем уме? Разве есть ли на свете таких лекарств, которых принимают в раз так много? Лекарство, даже сладкое, людям не хочется принимать. Скажи, кто будет принимать такого лекарства, как каменный порошок, не в день-два, а несколько месяцев?

Муж не мог ни слова вымолвить. Верно сказано. Каким бы хорошим ни было это лекарство, но кому охота принимать такой твердый порошок сушеного краба?

– Ну, что же мне делать-то, по-твоему?

– С самого начала ты придумал неверно. Краб мохноногий – это вкусный продукт. Из него надо изготовлять закуски к каше. Это будет к месту.

– Закуски, говоришь? Каким образом?

– Крабы надо засолить. Тогда они будут очень вкусными. Каждому будет охота поесть.

– Соленые крабы? О них в первый раз слышу. Ну, ладно. Если засолить их, то продуктов будет слишком много. Как же послать столь много таких продуктов на окраину?

– Сколько у тебя лишних забот?! Если люди узнают, что эти крабы хороши для здоровья, то, думаю, сами призывники пойдут на службу с этой засолкой. И еще: эта засолка станет широко известной, то на любых местах, даже самых далеких, можно будет это делать. Мохноногих крабов и там имеется сколько угодно.

– Ты права. Хорошая идея! Ну, давай сразу же засолим крабов.

Муж и жена сразу вложили в кувшин мохноногие крабы с солью. Через три дня врач открыл его крышу – и охнул: ударил в нос отвратительный запах сгноенных крабов. «Сыпал в достатке соли, а крабы стали гнилыми. Эх! Я ошибся. С самого начала не слушался бы жену! Да, раньше люди не засолили этих крабов. Разве они не знали об этом? Лучше бы и теперь сушить их», – ворчал он про себя. Тут сын подходит к нему и говорит:

– Па! По-моему, хорошо бы налить соленой воды в кувшин с крабами, как это делается при приготовлении *кимчхи* из редьки. Ведь панцирь у краба не такой тонкий, как у креветки. Да и его невозможно снять, как у двустворчатых моллюсков. Мне кажется, там соков не хватало, и крабы сгнили.

Отец подумал: «Да, сын прав логически. Так было при засолке капусты и редьки. *Кимчхи* белеет плесенью, когда оно не полностью погружается в соленую воду. Вот где собака зарыта!»

В тот день трое, воодушевленные, снова положили в кувшин мохноногие крабы и до края влили в него соленую воду. Прошло несколько дней. Открыли крышку кувшина – приятно пахнут крабы, как отлично засоленные креветки. Врач первым макает палец в соленую воду. При касании языка чувствуется приятный запах, но рассол оказался слабым, потому что соль проникла внутрь панциря. Его жена, сразу узнав, в чем дело, взяла кувшин и пошла в кухню. В печке разожгла огонь, влила в котел рассол. Понятное дело, она применила метод сгущения соевого соуса. Потом сваренный рассол опять влила в кувшин.

Утром следующего дня на завтрак поданы засоленные новым методом крабы. Врач, взяв один из крабов, удаляет с него панцирь. Больше половины в нем желтело, как желток варенного куриного яйца. Берет палочками кусочек в рот. Ой-ой, какой

вкус особый, сладковатый и приятный! По вкусу вроде квашеный краб не уступает соленым креветкам. С языка у врача сорвалось восхищение:

– Какой приятный вкус! С этими закусками любой съест досыта! Лучше соленых двустворчатых моллюсков. Теперь все в порядке. Наши военные обрадуются.

Вся семья позавтракала с этими солеными крабами. После этого положила всю остальную часть крабов в большой чан для засолки. Впоследствии врач Сон убедительно рассказывал всем гостям, всем больным о лекарственных эффектах, о том, что соленые мохноногие крабы помогают людям в улучшении зрения и они могут читать книги даже при лунном свете. Советы известного врача имели огромную силу воздействия на всех людей.

К тому же широко распространялись слухи о том, что Сон, известный доктор Кэгёна, посылает на военные городки на окраине страны эту засолку, считающуюся тоническим средством. И во всей стране сразу стали приготовлять это лекарственное кушанье. Да и то сказать: мохноногие крабы стоят не дорого, вкус особо приятный, растет аппетит. А главное – в том, что они полезны для укрепления здоровья. Удивительно вот что: чем дольше будут сохраняться эти соленые крабы, тем вкуснее станут они после достаточного квашения. С течением времени любое блюдо приготавливается еще красивее на вид и вкуснее. Такова логика кулинарии.

Прошло несколько лет. В какой-то семье засолили эти крабы соевым соусом вместо соленой воды. Их вкус был несравненно сладким и смачным. После этого опять стал широко распространяться этот метод.

Позже в этом смысле наименовалась эта засолка вместе с названием соевого соуса. У тех, кто ел это блюдо, не было случая плохого видения в темноте. И среди воинов пограничных районов постепенно исчезала эта болезнь.

КАК ПРИГОТОВЛЯЛА МОЛОДУХА БЛЮДА ИЗ РОСТКОВ СОЕВЫХ БОБОВ

Издавна любая семья корейцев широко употребляет в пищу ростки соевых бобов. На выращивание ростков идет мало труда. Они остаются одним из хороших материалов для приготовления в любое время закуски. Эти ростки, богатые витамином С, полезным для организма, возбуждают аппетит.

В незапамятные времена, в период существования государства Когурё, в Пхеньяне, в селе Чольгор у подножия горы Рёнъак, жила дружная супружеская чета. Муж Ко Чин Ган был человеком прямодушным, с крепким телосложением, жена Намури – красивая, с доброй душой. Жили они счастливо, вели хозяйство аккуратно.

С именем Намури была в чем-то смешная история. Ее отец был единственным сыном трех поколений рода. Когда ему перевалило за сорок, родился первый ребенок – девочка, хотя родственники все с нетерпением ждали мальчика. Дед и все другие родные, явно недовольные этим, упрекали супружескую пару и дали девочке имя – Намури (в переводе – упрекаемая). Однако девочка умная, несмотря на не очень хорошее имя, с малолетства снискала себе любовь всей семьи. Дед, старейший в деревне, выдал замуж внучку за парня Ко Чин Гана – того, который два раза занял первое место в состязаниях по боевому искусству в уезде. Молодая чета прилежным трудом приумножала семейное добро, день за днем все росла супружеская любовь.

В каком-то году весной деревню облетела весть о том, что опять вторглись иноземные захватчики на северную окраину страны. Молодой глава семьи решил вместе с другими сверстниками села пойти на поле боя. Жена за околицей провожала уходящих на фронт. В тот день она под сосной тихим, задушевным голосом говорила мужу:

– Береги себя, милый мой!

Он, глядя на ее ласковые глаза, широко улыбается:

– Не беспокойся обо мне. Береги себя, милая! Поняла?

– Спасибо тебе. Не беспокойся обо мне. А ты идешь на войну-то!

Так сказали они на прощание. После ухода мужа жена взяла на себя все дела – и полевые, и домашние дела. Однажды она пошла на жатву – убирать урожай соевых бобов на поле, поднятом у подножия горы для мужа, который очень любит блюда из них. Она видит – задыхаясь, к ней прибегает Макдон – мальчик соседнего дома. «В чем дело?» – тревожилась она.

– Тетя Намури, беда! – говорит он. – Наши военные на окраине, говорят, страдают болезнью. Ваш муж тоже лежит в постели. Уже несколько дней, говорят, не встает.

Вмиг у нее в глазах потемнело. Вернулась она домой и, как обычно, села за ткацким станком, но, не сумев переплести отрез ткани, перестала тканье – не работалось. «Не могу сидеть сложа руки, когда наши воины, защитники Родины, страдают

болезнью. Во что бы то ни стало надо помочь им. Сделаю то, что смогу», – думала она.

Намури торопливо собирается в дорогу: кладет в мешок рис и соевые бобы, бережно хранившиеся, шьет одежду из ткани. И другие семьи в хлопотах – готовят продовольствие, одежду, лекарства и прочее для сыновей и мужей на фронте.

Прошло несколько дней. Намури и Макдон как представители села отправились в путь с телегой, нагруженной материалами, с искренней душой подготовленными односельчанами. Через много дней они добрались до назначенного места. Видят – положение дел там плачевное: большинство военных бессильно лежали в полевых палатках, не могли встать. И у остальных, едва державшихся на ногах, кожа трескалась, руки и ноги цепенели. Они, совсем потеряв аппетит, не могли ничего поесть. Намури добровольно взяла на себя приготовление пищи для воинов и уход за больными. Молола соевые бобы на ручном жернове, варили жидкую похлебку из растертых бобов и риса, готовила лекарственный отвар для больных, на ручье стирала грязную одежду и аккуратно чинила ее. Через несколько дней начало восстанавливаться здоровье воинов. Заметно рос аппетит, руки и ноги начали понемножку двигаться. Узнав у них вкус к еде, она приготовила разные блюда – *пичжи* (кушанье из растертых бобов), суп с *тубу* (соевый творог) и так далее.

Минуло еще несколько дней. Многие из больных воинов встали с постели. Но все-таки некоторые из них не восстанови-

ли потерянный аппетит, не было у них охоты сидеть за обеденным столом. Они жаловались на вздутие живота и ощущение неприятной тяжести в желудке. Повариха думала: «Эти симптомы появляются, потому что я каждый раз им подаю только одно блюдо из соевых бобов». Она сильно переживала: «Хорошо бы достать овощи!» Но пора не такая – ранняя зима, дует холодный ветер, валяются одни опадшие листья, нигде не видно даже и съедобных дикорастущих трав. Чтобы искать хотя бы прошлогодние, она ходила по склону горы на солнечной стороне, но приходилось ей возвращаться с пустыми руками.

Однажды она для приготовления пищи открывает крышку деревянного сосуда для мытья зерна с бороздками внутри, лежащего в углу на кухне. Смотрит вовнутрь – и делает большие глаза: белеют там ростки из соевых бобов. Это она одну чашку излишка набухших бобов оставила несколько дней назад. «Боже мой! Что я наделала! Испортила ценные бобы…» – думала она. Жалко бросить проросшие бобы, и она удалила только испорченные, а остальные очистила, чтобы утром следующего дня смолоть их и сварить *пичжи* вместе с растертыми.

Следующий день. Настало утро. Она встает с постели и сразу глядит в сосуд. В нем из набухших бобов растут белые побеги длиной в пальцевой сустав. Около одной чашки бобов со стеблями их ростков, по-видимому, стало бы больше одной миски.

Ей в голову пришла мысль: «Что будет, если варить суп этими ростками вместо *пичжи*? Это тоже, похоже, зелень…» Она

аккуратно очищает ростки соевых бобов, варит суп из них в котле. Достаточно варит, пока не исчезает неприятный запах, затем солит и подает суп на стол – все вкусно едят его. Смачный вкус ростков соевых бобов и ощущение приятного хруста при жевании заметно возбуждают аппетит у всех. Молодой солдат по имени Чансвэ впервые за несколько дней подходит к ней с пустой миской и просит:

– Дайте, пожалуйста, еще одну порцию. Сегодня суп особого вкуса. Вкуснее супа из *пичжи*. Кажется, как рукой сняло боль в животе. У вас, вижу, есть особое кулинарное умение. Удивительно, что получается такой деликатес из одних и тех же соевых бобов.

Слушая его, женщина ощущала, как краснеет у нее лицо. Вдруг у нее в голове блеснула мысль: «Как хорошо это блюдо из ростков соевых бобов! Они имеют немало преимуществ: хорошее пищеварение, приятный аппетит. Более того, с небольшим количеством бобов можно кормить больше людей».

С того дня сама она старалась проращивать соевые бобы: сделала большой ящик из досок, насыпала на дно песок, поровну рассыпала набухшие бобы с всходами, а затем покрыла ящик полотном ткани, поливала несколько раз в день – и заметно росли побеги.

Повариха вытаскивает из ящика ростки соевых бобов длиной в одну пядь, жарит или слегка обваривает, заправляет их приправами! Порой охлаждает обваренные ростки, приправляет их

солью, луком и чесноком, затем аккуратно кладет их в кувшин и плотно закрывает его крышкой. Через несколько дней открывает крышу – получилось своего рода хорошее «*кимчхи*» с кисловатым и душистым запахом.

После того как военные начали питаться такими блюдами, больше не нашлось среди них потерявших аппетит, исчезли, как сняло рукой, симптомы сдирания и трескания кожи. Эти блюда, со всей искренностью приготовленные молодицей Намури, назывались среди них супом или закусками из ростков соевых бобов с ее именем. Военные начали фамильярно называть ее вместо имени «молодухой, приготовляющей блюдо из ростков



***Кимчхи* из ростков соевых бобов.**

соевых бобов». Позже само слово «намури», связанное с этим кушаньем, подверглось фонетическому изменению – легко для произношения называлось просто «намуль» («съедобные травы»). И с той поры съедобные дикорастущие мягкие травы, говорят, стали называться «*намуль*».

Искренние усилия Намури пожинали свои плоды: выздоровевшие воины стали активно заниматься боевой подготовкой для отражения иноземных захватчиков, необычайно возрос их боевой порыв. В то самое время был отдан приказ о наступлении. Полностью подготовленные к бою, они мощно атаковали вражеские позиции и, наконец, изгнали агрессоров за пределы родной страны Когурё.

Государство наградило воинов за боевые заслуги. Вместе с тем в честь верности женщины – Намури, приложившей все свои искренние усилия для укрепления здоровья воинов, в ее родном крае, в деревне Чольгор, поставили Красные ворота.

Так ростки соевых бобов, богатые витамином С и очень эффективные для восстановления здоровья, с давних пор в Корее широко употребляются в пищу и могут заменять овощи. Блюдо из них – продукт творческого ума корейских женщин.

ВОСХИЩЕНИЕ ГУРМАНА

Это было осенью 936 г. в Лояне, столице старого северокитайского государства Поздний Тан (923 – 936 гг.), находившегося напротив Корейского Западного моря.

По приглашению короля государства Поздний Тан пребывала в Лояне делегация государства Корё, возглавляемая сановником королевского двора Хён Суном. Прохладный осенний ветер постепенно охлаждает черепичную крышу гостевого дома, нагретую, как раскаленный камень, под палящим солнцем в полдень. Ин Гир, повар протокольного ведомства Корё, занятый приготовлением обеда для делегации, закончив свое дело, отдыхал в прохладной тени под деревом. Ему вспоминался недавний случай, когда гостевой дом посетил Ван Цин, один из высокопоставленных чиновников государства Поздний Тан, вместе с поварами своей страны. Он был большим эрудитом и незаурядным гурманом в стране. Этим он был известен в королевском дворе. Он, человек из знатной семьи, из рода в род живущей в обилии богатства и роскоши, с детства рос, питаясь лишь деликатесами, приготовляемыми мастерами кулинарии. И, естественно, он довольно привередлив в еде, чуть что жаловался на блюдо, если оно даже в коей мере не подходит ему по вкусу. И это не давало покоя поварам его дома.

Поговорка гласит: «Захочешь пить, выроешь колодец». Подобно этому, он, любитель особого деликатеса, начал необычайно инте-

ресоваться блюдами соседних стран. И он, пользуясь случаем, с целью разведать секреты корёской кулинарии, почти ежедневно вместе с поварами королевского дворца посещал гостиницу, где остановилась делегация Корё. Прошло несколько дней. Однажды этот любопытный человек, часто побывавший на кухне гостей из Корё, вдруг изрек: «Наконец-то, я постиг все кулинарные секреты Хэдон (Корё), от *пульгоги* (шашлык) до *ттток* (паровые хлебцы), в том числе *ттток* из клейкого риса, соевого творога *тубу* с соевой пастой, засолки *кимчхи* из огурца. Вы, корейцы, думаю, больше не смогут подавать на последний предстоящий банкет особых блюд, о которых я не знал бы. Значит, мне не будет жаль, даже если я не буду присутствовать на вашем приеме».

Считав его слова правдоподобными, посланцы Корё конфузились. Узнав об этом, Ин Гиру на душе было неприятно. Да и то сказать: и вчера Ван Цин и его повара не скупились на похвалы: «Корёские блюда как самые лучшие. Очень просим обучать нас приемам приготовления этих блюд».

– Скажи, о чем ты задумался?

Лишь тогда он, с неприязнью погрузившийся в глубокие думы, увидел перед собой старшего повара Пом Рына и отвечает:

– Знаете, тот министр Ван Цин самоуверенно заявил нам: «Вы больше не подадите на банкет других особых блюд, о которых я не знал бы». Мне неприятно на душе.

Смотря на него, старший повар громко хохотал, а затем, делая серьезный вид, говорит:

– Тебя понимаю. Недаром говорят: «Много забот о закусках – ломаются ножки стола». Именно сейчас нам, поварам, надо больше заботиться о блюдах. Не так ли?

Правду сказать, и он, старший повар, немало думал о предстоящем банкете. В то время на корёскую делегацию возложена немаловажная задача: договориться с партнером по диалогу не просто налаживать торговлю по принципу взаимодополняющего обмена, а общими силами двух стран отразить противника, если он нападет на одну из них. И поэтому повара из Корё охотно удовлетворили просьбу людей той страны обучать их способам приготовления блюд корейской кухни. Та задача была успешно осуществлена, и вот он, старший повар, намеревался устроить последний прием всем на зависть в торжественной обстановке.

– Откуда ему, Ван Цину, узнать обо всех особых блюдах нашей страны? На очередном приеме накроем обильный стол, покажем все изысканные блюда, деликатесы и пригласим Ван Цина. Ты большой мастер приготовления паровых хлебцев *ттток*. Покажи твое умение, и этого достаточно будет, чтобы он диву давался.

Слушая старшего, он с улыбкой просто разинул рот. Перед его взором уже всплывали те паровые хлебцы *ттток*, что он лепит лучше других. Он имеет незаурядное умение гармонировать три вкуса, т.е. сладость, смачность и приятность, в начинке из меда или патоки, порошка жареного кунжута и жареных соевых бобов, сушеной хурмы и прочего. Он, пожав плечами, побежал на кухню.

Прошло два дня. Хотя повар с уверенностью в себе сразу

взялся за приготовление нового деликатеса, но почему-то дело не клеилось. С течением времени в глазах темнело, будто черные тучи заволокли ему глаза. На словах легко говорить о новизне, но на деле трудно было вообразить даже ее форму. Он ломал голову, и вдруг всплыл ему в памяти фрагмент позднетанских преданий о китайском императоре далеких времен Цинь Шихуанди, объединившем территорию Чжунюань. Он был человеком недоверчивым. Так, если при еде застревала у него в горле рыбья кость, он, говорят, сразу решил: это покушение на жизнь, и велел безжалостно обезглавить своих поваров. Однажды одному из его поваров довелось обработать рыбу, но он, объятый страхом, даже незаметно для себя покромсал ее до неузнаваемости, и на кухонной доске сложились одни кусочки рыбы. Подходил час обеда. Совсем растерянный повар из размельченной рыбы полепил фрикадельки, обжарил их в масле и подал это блюдо на стол. А, к удивлению, оно понравилось императору Цинь Шихуанди, который оценил это «блюдо» как особо вкусное кушанье.

Осмысливая этот рассказ старины, Ин Гир думал: «Это не может быть особым блюдом. Такое надо приготовлять с доброй душой. Любой ценой я сделаю особое кушанье в отражение добросердечности наших корёсцев», и с твердой решимостью опять взялся за дело.

Его особо интересовал *сэальсим* (клецки круглой формы из клейкого риса), который употребляется при варении супа с кусочками парового рисового хлебца. Повар глядит на эти клецки, и родилась у него оригинальная идея о каком-то новом кушанье. «Что получится, если лепить шарообразные клецки вроде *сэальсим* и обмакивать их в мед? В порошок жареных соевых бобов, кедровых орехов и кунжута? – думал он. – Ведь от новой формы – новое кушанье. Наверное, приятно будет жевать кушанье. Больше будет ароматности, сладости и, конечно, смачности».

Послушав его, старший повар говорит:

– Ладно. Но вот тебе мой совет: если лепить эти шарообразные клецки только из клейкого риса, то они будут слишком клейкими. По-моему, лучше бы месить тесто из муки неклейкого и клейкого риса в ровном объеме.

Наконец, получилось новое кушанье сладковатое, смачное и вязкое. Попробовав его, все не скрывали восхищения – и старший повар, и его коллеги. Ин Гир попросил Пом Рына дать название новому блюду.

– Мне кажется, – говорит старший повар, – эти клецки в меду похожи на круглые бусины. По-моему, желательно бы назвать его «*кёндан*». Слово «*кён*» означает бусину, «*дан*» – круглый.

Все согласились. В следующий день на прием, устроенный корёской делегацией, приглашены сановники государства Поздний Тан. Они не могли не удивляться новоявленному кушанью. Банкетный стол украшен разнообразными блюдами, ароматными и красивыми на вид, сделанными из птиц, сельхозпродукции и даров моря. Хён Сун, глава корёской делегации, с широкой улыбкой на лице, ставя близко Ван Цину чашку с *кёндан*, говорит:

– Прошу попробовать это кушанье. Называется *кёндан*. Его приготовил впервые наш младший повар.

Ван Цин, отведав новое блюдо, понял, насколько он глуп. Ведь до этого он уверен, что отлично знает о корёсцах. Обводя своим взором банкетный стол с разнообразными изысканными блюдами, не без восхищения говорил про себя: «Просто удивительно! Как стараются они прославлять свою Родину?! Даже эти повара, люди низкого сословия! Страна с такими людьми действительно могучее государство!»

Вот так Ин Гир со своим новым кушаньем *кёндан* внес свою лепту в прославление государства Корё. С той поры оно начало передаваться из поколения в поколение как одно из местных изысканных блюд Кэгёна.

КОРЁСКИЙ ДЕЛИКАТЕС *ЯККВА*

Проходит первый год после объединения государством Корё поздних трех государств, 10-ый год после переселения в Корё десятков тысяч жителей Пальхэ, в том числе принца Тэ Гван Хёна.

В королевском дворце работал повар по имени Ки Дар. Через год ему будет 60 лет. Раньше он был поваром королевского дворца государства Пальхэ. Его пращур, говорят, служил военным поваром у когурёского полководца Тэ Чо Ёна, который основал государство Пальхэ. Военным Тэ Чо Ёна, полного решимости вернуть себе потерянную территорию Когурё, захваченного иноземными агрессорами, пришлось вести тяжелые бои с противником. Как говорится, беда приходит не одна: у них кончился и провиант. В то время далекий предок Ки Дара поджарил вареную фасоль угловатую, размолол, замесил тесто из полученной муки вместе с жидкой тянучкой, а затем разрезал его на куски размером в соевый творог *тубу*. Попробовав новое кушанье Тэ Чо Ён предложил назвать его *пхаттасик* (*пхат* – фасоль угловатая, *та* – много, *сик* – есть), ибо в любое время можно поесть его, как чай. После основания государства Пальхэ за заслуги того дня предложили ему какой-то чин, но он, отказавшись от него, стал поваром, ответственным за обеденный стол короля во дворце. С тех пор предки Ки Дара из поколения в поколение специализировались в приготовлении сладостей *тасик* на кухне королевского дворца государства Пальхэ. Ки Дар, перешедший в Корё вместе с Тэ Гван Хёном, стал продолжать в корёском королевском дворце специально приготовлять сладости *тасик*, конечно, по методам кулинарии, освоенным у предков.

Но ему задана головоломка: раньше король государства Корё вкусно ел это кушанье, а почему-то на днях больше не трогал его. Главной причиной, конечно, была потеря у короля аппетита, но это и означило, что теперь больше королю не нравятся приготовляемые им сладости *тасик*.

Почти через месяц он вернулся к себе в дом, но его не покидала тревожная мысль. И он сидит, как каменная Будда, погружается в глубоком раздумье. Даже не спится.

– Еще ты не спишь? – беспокоится старая жена.

И он ложится спать, но не может смыкать глаз, ворочается в постели и только к рассвету погружается в крепкий сон. Утром следующего дня, когда солнце уже взошло, он, проснувшись, торопится пойти в королевский дворец. Тут его жена говорит: «Знаешь, чиновник ведомства, занимающийся внутренними делами королевского двора, человек высокого роста, разрешил тебе отдыхать около дней десять. Сегодня пойдем к врачу». Ну что ж, ничего не поделаешь – он вместе с женой пошел к врачу. Возвращаясь домой, двое пошли на базар. Повар дворца, словно деревенский петух, попавший в столичное ведомство, смотрит на и то, и се, что лежит на лавках. Ему в глаза бросается место, где продают кушанья. С профессиональным любопытством он незаметно для себя шагает туда. Как ни всматривается он, не было ничего привлекающего внимание. Бессильно вернувшийся домой, он лежит на полу комнаты, а тут жена входит с каким-то блюдом и трясет его:

– Вставай и смотри!

– Не мешай, дай мне покой!

– Слушай, попробуй! Пальчки оближешь!

– Где оно? – вскакивает муж и смотрит на сосуд в руках жены. Это блин желтоватого цвета, по-видимому, не из гаоляновой, а пшеничной муки. – Фи! Чего там особого?

– Эх, ты! Попробуй и скажи, – подает ему жена какой-то обмоченный жидкой тянучкой пшеничный блин, проколотый палочкой.

– Ну ладно, попробую, – откусывает он кусочек и недоумевающе кивает головой.

Блин на вид простой, но вкус-то ой какой! Сладкий и мягкий кусочек блина он сразу проглатывает и спрашивает:

– Откуда ты это взяла?

– Купила на рынке.

В тот миг муж, поднимая руку, перебивает жену. То и сказать: что-то, пока еще не ясное, мелькало перед его взором, оно казалось либо поджаренными на кунжутном масле сладостями *тасик*, либо пшеничным блином, замещенным на меду вместо жидкой тянучки.

«Вот где собака зарыта! Дело пойдет!» С такой думой хлопнул по колену и, оставив за собой зов жены, бежал в королевский дворец. На кухне он начал приготовлять мучную пищу придуманным способом. Замешивает тесто из муки с водкой, кунжутным маслом и даже имбирными соками, недолго оставляет его. А затем еще раз месит и месит, пока тесто не стало липким, и формует его на деревянной доске, как при изготовлении узорчатого печенья для *тасик*, потом жарит формованное на кипящем кунжутном масле в котле. Тут он ловко колет содержимое в котле острым кончиком бамбуковой палочки, чтобы в него насквозь поровну впиталось масло и кушанье дожарилось.

«Теперь пора вынуть, посмотрим», – так подумав, он вынимает двумя палочками дожаренные кусочки желтоватого цвета, обмачивает их водой с медом в сосуде, затем аккуратно кладет вполне

пропитанные медом кусочки на тарелку и рассыпает по ним толченые кедровые орехи. Он пробует один из них – вот это да! С этой новизной не сравнить *тасик* или пшеничный блин! С самого начала жевания оно, мягкое, хрустящее, дает особо приятный вкус, само собой тает во рту, лезет в горло, и во рту долго остается сладкий, смачный и приятный привкус. Новое мучное блюдо было действительно лучшим, достойным всеобщего признания.

«Минуточку! Этому деликатесу не обойтись без названия!», – блеснула у него в голове мысль. В общем-то наименование вещей должно быть таким доходчивым, которое дало бы людям сразу понимать их истинный смысл. Повару без особого труда удалось наименовать новое блюдо «*яккава*» (*як* – лекарство, *ква* – печенье). Понятное дело, это блюдо содержит в себе мед, это ценное тонизирующее средство, эффективное для лечения всех заболеваний, да и им можно питаться в любое время еды. Лучшего полдника не найти!



Яккваа.

В тот день новое блюдо *яккава*, приготовленное поваром, сразу заслужило всеобщее внимание во дворце. Оно стало известным блюдом Корё. Простым людям трудно было достать дорогостоящий мед, и они начали приготовлять это блюдо с употреблением патоки вместо меда. Итак, появились два вида *яккава* – с медом и с патокой. Оно стало одним из любимых корейцами национальных блюд, которыми они лакомятся в праздничные дни.

СУП *РЁНБОНТХАН*

Это оригинальное блюдо, приготовляемое из сазана и курятины, уходит своими корнями в начальный период существования государства Корё. В Кэгёне к западу рядом с горой Сонъак стоит гора Понмён. У ее подножия была деревня Чараульь (черепашья деревня). Там молодой человек по имени Швэ Ун жил вместе со своим отцом.

Сын и его жена сделали все, чтобы отец старого возраста жил здоровым. Как говорится, старость не радость – прежде всего у отца постепенно теряется аппетит, он мало ест. Сын видит – и сегодня отец опять не справляется со своей порцией еды. У сына глаза повлажнели – вспоминалось свое детство.

Мама рано ушла из жизни – и сын рос, не зная мамино лицо.

Отец, неся сынка в одеяльце, просил соседок кормить ребенка грудью. И в его памяти остается образ отца, который кормил его кашей из чумизы, а сам питался лишь жидкой похлебкой из съедобных трав. Тем более, каждая минута при мысли о том, что отец спас сына из беды и сам стал хромоногим, терзал его.

Летом 5 лет назад сын и отец были мобилизованы на сооружение крепостных стен. Они носили вырытый грунт. Однажды сын, уж более полумесяца недосыпавший, погрузился в сон на глубокой яме, не видимой чужим глазом. А тут обвалилась грунтовая стена, и чуть ли не зарылся в землю. Как раз увидев это, отец толкнул в сторону сына, и обвал грунта сломал кость ноги у него. И отец стал хромать в одну ногу. Каждый раз при виде отца, который ходит при опоре на трость, сын чувствовал себя виноватым, у него щемила грудь. Он решил искренне заботиться об отце, чтобы выполнять свой сыновний долг, но теперь отец в старости, нездоровый, не может справиться со своей порцией еды.

Ему казалось, что совершенно верны слова мудрецов с далеких времен, которые сказали: «Я стал взрослым, начал понимать мирские дела и решил хорошенько ухаживать за родителями, а они уже старели и ушли из жизни». В ту ночь жена в постели тихим голосом говорит мужу:

– Как и ты знаешь, скоро, через несколько месяцев, у отца день рождения. Надо накрыть юбилейный стол лучше, чем в прошлом году. Но чем? Об этом я очень беспокоюсь.

– Спасибо тебе за твою добрую душу, – глубоко тронутый ее словами, крепко берет ее руки в свои. – В день его рождения, конечно, надо угощать его лучшими блюдами. Но я думаю, нельзя ли и в обычные дни угощать его такими хорошими кушаньями?

– По-моему, надо бы приготовлять суп из речной черепахи. Говорят, этот суп очень вкусный. Все, что в ней, – тоническое средство: и кровь, и панцирь, и мясо, – говорит жена после молчания. – Когда я стирала у ручья, видела там много черепах с ладонь.

– Что ты говоришь! – качает головой муж. – Разве ты не знаешь, какие у нас в деревне имеются правила? С давних времен у нас не ловят черепах. Без них наша деревня не называлась бы Чарауль (черепашья деревня).

– Боже мой! Каким бы ценным не было сокровище, из него никакого толку не выйдет, если оно оторвется от человеческой жизни. В деревне не ловили и не ловят черепах, чтобы их стало больше. Это не значит никогда не поймать их. Не так ли? Говорят, что суп из черепахи помогает физически слабым, больным людям старого возраста. Чего там плохого ловить несколько штук черепах для родителей?

Муж кивает головой с думой: «Понятно. Ты права. То, что полезно для человека, надо использовать. Правильно бы употреблять чего-нибудь столько, сколько нужно, но экономно, чтобы оно не истощилось».

На раннем рассвете следующего дня сын выловил на речке одну большую черепаху. Но на завтраке отец говорит сыну и снохе:

– Я вас понимаю. Но подумайте вот о чем. У нас в деревне име-



Суп *рёнбонтхан.*

ется несколько людей старого возраста, таких, как я. Что они скажут, если я первым нарушу традиционные обычаи предков и полакомлюсь блюдом из черепахи? На этот раз я благодарен вам за искренность и попробую это блюдо. Но больше так не делайте. И вот мой вам совет: если крайне нужна черепаха, то лучше бы советоваться об этом с сельчанами и только с их согласия ловить ее.

У сына больше росло чувство почтения к отцу. В ту ночь сын и

его жена договорились впредь еще лучше накрывать обеденный стол для отца и тщательно готовиться к предстоящему отчему юбилею.

Со следующего дня для этого сын начал заготавливать дрова и продать их. Настал день рождения отца. Ранним утром сын купил несколько штук больших сазанов за заработанные им деньги и передал их жене. Жена вдруг говорит:

– Слушай, хорошо бы, конечно, угощать отца особенным блюдом из сазана. Вчера ночью мной владела мысль: если варить суп из сазана и курятины, то, как мне кажется, получится деликатес со вкусом, скажем, реки и земли. Как, по-твоему?

– Замечательная идея! Такого блюда не отведали бы любые богачи. Как хорошо будет, если угощать отца таким блюдом, которое никто пока еще не пробовал! Кстати, можно сравнить сазана с драконом, (по-корейски – *рён*), а курицу – с фениксом, (по-корейски – *бон*). Вот это да! *Рёнбонтхан*! Из дракона и феникса! Да, это особое блюдо, которым можно гордиться перед людьми.

С утра в доме юбиляра начало собираться много гостей. Старики деревни сидят за столом, где лежало невиданное доселе блюдо – *рёнбонтхан*. Они в один голос говорят:

– Какой суп мы видим! Лучшего этого не найти на свете!

Узнав, как появился такой приятный на вид и вкус суп, гости не скупились на похвалы, обращаясь к сыну юбиляра и его снохе. Впоследствии суп *рёнбонтхан*, известный как блюдо для долголетия, нашел свою дорогу, говорят, к обеденному столу для короля государства.

ГОРЯЧИЙ СУП С СОЕВОЙ ПАСТОЙ *ХАРЫБ* – ЛЕКАРСТВО ОТ ПРОСТУДЫ

Это было в декабре 1011 г. Чужеземцы вторглись в государство Корё, и его 8-й король Хёнчжон, покинув столицу Кэгён, встал на путь к югу во избежание беды. Дорога была трудная: на небе густая завеса снега, сильный ветер. На бесконечной заснеженной дороге трудно было ориентироваться, по ней с величайшим трудом двигалась колонна королевской процессии.

Ли Ук, лечащий врач короля из лечебного ведомства королевского дворца, поглядывая на паланкин с государем, очень беспокоился о его здоровье. С течением времени еще чаше слышался простудный кашель короля. Врач подходит к Чон Син Гаку, начальнику охраны королевской семьи и колонны процессии:

– Надо бы скорее войти в какую-нибудь деревню, чтобы король согревался. За три дня до ухода из дворца он уже простудился и начал кашлять. В этой сильной метели у него кашель становится еще сильнее. Скорее.

– Ладно. Сделаем так, – он сразу согласился и выразил свое беспокойство. – Пойдешь так дальше на 12 километров, и лошади упадут.

Через минуты королевская колонна, следуя за проводником, добралась до близлежащего поселка Паммоль. Все размещались по крестьянским домам.

Король остановился в теплой комнате с отопленным полом и заботился о своем здоровье, но никак у него не упала температура. Почти всю долгую ночь он сидел и сильно кашлял. Не менее серьезным было то, что он, совсем потеряв аппетит, ничего не ел.

Врач, ответственный за здоровье короля, все переживал с думой: «Говорят, лекарство от всяких болезней – каша. Если он ест хотя бы немножко, болезнь не ухудшается, но…» Применяли для короля *ансинвон* и другие хорошие лекарства традиционной корейской медицины и делали все для приготовления особо вкусных блюд, но болезнь у него не ослаблялась. Любые блюда он только понюхал – и все. И его ближайшее окружение очень тревожилось.

Прошло три дня. Главный повар королевского двора торопливо подходит к врачу и говорит:

– Позвольте сказать, кончилась соевая паста для обеденного стола короля. Думал – вам, отвечающему за пробу пищи, заранее следовало бы знать об этом…

– Что ты говоришь? Густой сои нет, говоришь?

В удивлении врача был свой резон. Король Хёнчжон как никто другой больше любил соевую пасту. И в обычные дни он не берет ложку, если нет соевой пасты. А повар говорит: «кончилась соевая паста». Это не на шутку большая проблема. Беда какая!

– Скажи, ее совсем нет? – тихо спрашивает он. – Ничего не осталось для королевского стола?

– Осталась одна чашка… – отвечает повар умирающим голосом.

– Что? Разве ты же главный повар, отвечающий за блюдо для короля? Без соевой пасты государь не берет ложку. Этого ты не знал?! К чему привела моя невнимательность!

– Я виноват, не успел отдельно оставить соевую пасту для короля… – умирающим голосом бормочет он. – Об этом я узнал только тогда, когда ответственный за нее сказал, что в деревне не осталось соевой пасты.

Иначе не могло быть. В одночасье внезапно пришли сюда более ста человек королевского двора и съели всю соевую пасту, которая осталась в домах в небольшой деревушке. К тому же они, торопясь встать на путь, взяли с собой мало соевой пасты, да и на ухабистой дороге разбит чан для сои. А главное – в том, что каким бы обильным не был обеденный стол, король в первую очередь пробует соевую пасту. Если ее не будет, что случится с королем, который в высокой температуре потерял аппетит и почти ничего не берет в рот? Глубокая мысль об этом мучительно терзала душу королевского врача. Только сейчас он всеми фибрами души еще раз ощущал, насколько ценна соевая паста в быту человека.

Издревле корейцы солили закуски соевой пастой или соевым соусом. И от их вкуса зависел вкус закусок. Кроме того, хороший вкус закусок умножает аппетит. А теперь беда – нет такой сои…

Врач решил ходить по домам деревни, чтобы своими глазами уточнить факт. Из первого дома в деревне выходит мужчина по имени Квак Ин Соб, которому около 50 лет. Услышав обо всем, хозяин дома говорит:

– И у меня дома уже два дня назад очистили чан для соевой пасты с соусом. Мало семей в деревушке, большинство из них ушли во избежание беды, осталось всего лишь четыре – пять дворов. Вдруг пришли гости из королевского дворца, съели соевую пасту с соусом. И у нас они кончились.

Он вернулся и рассказывал обо всем начальнику королевской охраны и другим сановникам. Послушав его, они так удивились, что на минуту не могли вымолвить слова. Немного погодя все собравшиеся посоветовались, что надо делать в этой трудной ситуации. В конце концов они пришли к единству мнений: по предложению Ли Ука послать людей за соевой пастой. И он еще раз пошел к хозяину первого дома Кваку.

– Мы решили послать военных за соевой пастой. Помогите достать в деревне проводника.

– Послать людей в метели напрасно. Только они пострадают… И в других деревнях положение, думаю, одно и то же. Прошу не так делать, подождите, пожалуйста, три-четыре дня. Может быть, найдется какой-то выход…

– Что за «может быть»? На авось? Что-то найдется ли, если просто сидеть, сложа руки?

Воины и проводник, пройдя через снежную завесу, вышли за околицу. У обеспокоенного врача щемит грудь при виде преподнесенных королю блюд с одной солью. Как предполагалось, король при виде обеденного стола крепко закрыл глаза, как будто ему даже отвратительно смотреть на него, а ему в голову при-

шла мысль: «Надо поесть, чтобы не умереть». И он нехотя поднял ложку, но скоро перестал кушать и не без грусти сетовал: «Была бы соевая паста, ел бы это…»

И все чиновники в комнате корчили гримасу и, неохотно едя, сетовали:

– Ели несколько кашу с одной солью и поняли, что соевая паста дороже золота.

Прошло два дня, после того как воины ушли за приобретением соевой пасты, но они пока еще не вернулись. Не известно, почему: то ли они не успели достать нужное и ходят по многим деревням, то ли они, не выдержав вьюги, где-то упали…

Ранним утром следующего дня старый Квак пришел на королевскую кухню, взяв с собой какую-то вещь, завернутую ватным одеялом. Он перед королевским врачом снимает с нее покрывало. Врач видит – это маленький котелок. Наверное, что-то кипятили в нем, и из щелей крышки котелка еще выходит белый пар.

С паром пахнет очень вкусно, что рот наливается слюной. Квак ставит котелок на жаровню.

– Что это такое? Пахнет очень вкусно! – удивляется врач Ли Ук.

– Это суп из соевой пасты с луком. Густая соя *харыб* быстро приготовлена. Этот горячий суп помогает лечить простуженного. Слышал, что король страдает гриппом. И я кое-то приготовил, чтобы помочь…

Ли Ук поспешно открывает крышку котелка. Клубился густой пар, и чувствуется смачный, приятный вкус супа с соевой пастой.

Он сразу пробует еду и велит преподнести горячий суп королю.

Ли Ук вместе со служанкой входит в комнату короля, и тихим голосом говорит:

– Ваше Величество.

Ответа нет. Врач еще раз зовет, но чуть громко. Тоже тихо. Вдруг его взял какой-то испуг. Он знает: сильный грипп, бывает, лишает человеческой жизни. Врач думает: «Может быть, король ничего не ел и теперь не в силах одолеть простуду…» Ли Ук так растерялся, что невольно слегка потрогал рукава короля. Тут слышится бессильный, будто умирающий голос:

– Кто это? Оставить меня в покое.

Это немножко успокоило королевского врача.

– Принесли вам еду.

– Ты не знаешь, почему я не могу есть? Спасибо тебе, но я не могу кушать. Кроме соевой пасты, ничего не надо подавать мне. Так и знай.

– Прошу вас радоваться. Вдруг нашелся суп из соевой пасты, и я…

Врач не мог продолжать говорить: король порывисто привстал и перебил его, как будто никогда не заболел.

– Что ты сказал? О супе из соевой пасты?.. Где он? Где?

Король так обрадовался, что перестал важничать, и, словно несмышленый ребенок, поспешно хватил у служанки миску с супом из соевой пасты. В общем-то, по правилам поведения королю не положено кушать, держа посуду в руке. В любом случае

ему следовало бы использовать только одни ложку да палочки.

Король, держа посуду в руке, дул на отвар и медленно выпил один глоток. Вдруг мрачное лицо у короля стало сиять, заблестели глаза. Он, не оторвав рот от посуды, одним махом опорожнил миску. Врач так рад, что незаметно для себя воскликнул: «Ой-ой!» Ему думалось: «Теперь все в порядке! Король преодолел трудный момент! Как же одна миска этого супа может придать человеку такую живую энергию? Какой секрет в этой соевой пасте?.. Он, король, словно мертвый, почти не мог двигаться. А теперь он в такой животворной силе… Он похож на молодого человека с кипучей энергией. У него на лице играет живость. Струйки пота со лба текут до конца бороды. Правда, вспотеешь – избавишься из когтей простуды».

Высушив целую миску с супом из соевой пасты, король неловко улыбается и говорит:

– Теперь я живой!

И со спокойной душой лег в постель и, натощак опьяненный горячим супом из соевой пасты, сразу погрузился в сладкий сон. Солнце стояло на зените, но король не проснулся. Только к обеду король проснулся и, оглядывая на сановников, говорит:

– Стало легче дышать, спокойно и в желудке. А что мне помогло? Может, этот суп из соевой пасты с луком, если я не ошибаюсь?..

Слушая короля, все придворные чиновники обрадовались и сделали ему поклон. Король с сияющей улыбкой на лице обращается к Ли Уку:

– Тот суп, который я ел утром, не только очень вкусен, но и избавил меня от простуды. Так, лечебный эффект большой. Перестал кашлять, исчезла температура. Я как будто на крыльях. Ну а, скажи, откуда ты достал эту соевую пасту? Вернулись те воины, которые пошли за приобретением густой сои?

– Пока еще они не вернулись. Этот суп принес Квак Ин Соб, который живет в этой деревушке.

– Не верится. Принес он такой лекарственный суп, помогающий лечить болезнь?

– Позвольте сказать, я тоже не знал этого. Только то, что он принес, мы вам преподнесли.

– Это правда? Раз так, позови его, человека по имени Квак Ин Соб. Он спас меня.

Через несколько минут прибыл он, король от души поблагодарил его:

– Суп, что ты принес, восстановил во мне потерянную энергию. Этого не забуду. Твоя искренность сердечная, и я хотел бы узнать, как пошло дело. Внезапно вошли в деревню более ста человек из королевского дворца. Ясно, что соевая паста скоро кончится. Скажи, для меня ты хранил отдельно и подал ее в нужное время?

– Позвольте сказать, это было не так. Не только я, но и все жители, которые не успели уйти во избежание беды, отдали гостям из королевского дворца весь запас соевой пасты и соевого соуса.

Так, начав свой рассказ, наконец, объяснял, как эти блюда появились здесь.

… В этом крае были своеобразные бытовые обычаи. Если в сезон дождей в чан для соевой пасты протекла дождевая вода или этот стоящий чан свалили домашние животные, то жители временно приготовляли на скорую руку соевую пасту. Такую густую сою называли «*харыб*». Так называли не потому, что соевые бобы за день (по-корейски – *хару*) сделаются соевой пастой. Ее так называли в смысле того, что это блюдо можно приготовлять быстро. Ее можно употреблять в пищу через четыре, максимум пять суток после того, как сделали комки из растертых вареных соевых бобов. Способ приготовления: в достаточной мере сварить бобы до того, чтобы от них начало выделяться сусло, разостлать на теплом месте около топки слои рисовой соломы (обязательно нужна только рисовая солома), над ними поровну класть сваренные бобы, а потом покрывать толстым покрывалом. Через два-три суток бобы покрываются плесенью белого цвета, на них появляется слизь, и они скомкиваются как кисель, конечно, в зависимости от температуры, влажности и проветривания. Быстро сушить так полученные «полуфабрикаты» на месте около топки или на верху кухонной плиты, молоть сушеное в ступе или на жернове, чтобы получился порошок. Затем в порошок налить охлажденную соленую, а вот уже готова соевая паста *харыб*.

Крестьянин Квак подробно рассказывал королю обо всем, но государь не очень поверил и торопил рассеивать свои сомнения:

– Говоришь, так быстро приготовляется соевая паста с оригинальным вкусом?

– Так-с. Исстари поговорка гласит: «Сноху не заставляешь работать с первого дня, а соевую пасту можешь попробовать с первого дня приготовления». Так говорят потому, что густая соя с соусом дает свой вкус с первого дня приготовления.

Король с улыбкой на лице выражает свое удовольствие:

– Мудрое изречение!

– Благодарю вас.

Король обращается к лечащему врачу Ли Уку:

– В этой соевой пасте таится мудрость сельских простолюдинов. Эта густая соя помогла мне восстановить потерянную силу. И еще: суп из соевой пасты с луком спас меня от болезни. Радости у меня нет конца. Я пока что не понимаю. Я не слыхал, что такой суп помогает простуженному лечиться, но сегодня этот суп впервые в жизни помог мне избавиться от гриппа. Это просто удивительно! Не так ли?! Скажи ты, врач, такой рецепт выписывают твои коллеги? Или подобный рецепт изложен в какой-то книге по медицине?

Ли Ук честно отвечает:

– Я сам, честное слово, слухом не слыхал, совсем не знал, – отвечает собеседник.

– Вот оно что! – восхищается король. – Такой рецепт, который не знает даже врач королевского дворца, знает простой хлебороб деревушки. Соевая паста *харыб* и суп из нее с луком, которых не знало королевство, – все это неоценимые сокровища. Судя по этому факту, могу с полной уверенностью сказать вот что: у нас в деревне лежит втуне бесчисленно множество сокровищ, о которых даже не

знает королевский дворец. Как вы думаете по этому поводу? Такой крестьянин, как Квак, действительно одаренный мудрец!

– Вы совершенно верны! – кланяясь до земли, говорят в один голос сановники королевского двора.

Через несколько минут велели тому крестьянину принести новую соевую пасту. Ли Ук открывает крышку посуды и показывает ее королю, а затем передает ему палочку, принесенную служанкой, чтобы он немножко отведать соевую пасту. Король попробовал ее и у него на лице заиграла улыбка.

– Прекрасно! Она вкусна, как мед! – восхищается король. – Такое сокровище зарылось в деревне! Я бы сказал, незаурядный талант!

Через некоторое время прилетела и радостная весть: корёские войска, отбив наскоки иноземцев, защитили достоинство государства. Король вернулся из убежища в Кэгён и по почтительному предложению Ли Ука наградил того крестьянина. И, не забыв о той соевой пасте *харыб*, король во многих случаях проведения политических мероприятий вспоминал о благодарном крестьянине и, как по привычке, говорил: «Простолюдины – люди мудрые!»

Впоследствии эта соевая паста, появившаяся впервые в захолустье, получала широкое распространение даже в королевском дворце. Сегодня она называется и соевой пастой *тамбук*. Виды любимого корейцами этого блюда разнообразны. Способы его приготовления и добавки в коей мере отличаются друг от друга, но его основой являются домашняя соевая паста.

ОМЕЖНИК ЛЕЖАЧИЙ – В ПИЩУ

Хо Чун (псевдоним – Гуам) – известный корейский медик средневековья, автор комплексной медицинской книги «Тонъи богам» (*Сокровища знаний по народной медицине*). Его учил До Хан, который в предсмертный час на колени своего ученика горько сетовал на свою судьбу:

– …Слушай меня, Гуам. У тебя, думаю, такое выдающееся искусство врачевания, что даже в дворцовой лечебнице звучат голоса, требующие вызвать тебя на работу в королевском дворце. Да, не найдется другого достойного такого человека, как врач, который спасает человеческую жизнь от когтей всех болезней. Такому священному делу медицины ты готов отдать всю свою жизнь. Помыслы твои одинаковы с моими. И я сделал все, чтобы научить тебя медицинским навыкам. И вот, наконец, нашелся такой незаурядный ученик, как ты. Значит, мой замысел, думаю, будет наследоваться. Боюсь только об одном: моему кровному родству – конец. Просьба к тебе: вылечи моего сына Понь И. Конечно, в этом я не сомневаюсь. Мне просто стыдно, что я, доктор по профессии, не мог лечить даже своего сына и вот так обращаюсь к ученику за помощью. Тем более, ходят слухи – мол, родители той девушки, которая помолвлена за моего сына, расторгнул помолвку. Мне в глазах темнеет. Я скоро умру, но не могу спокойно закрыть глаза… За какие грехи в жизни ему угрожает такая страшная болезнь-то? Проклятая желтуха! Смертельная!

Что касается До Хана, то в его семье родился сын, когда ему перевалило за сорок. 15-летнему его сыну Хо Чун сватал невесту – свою племянницу Ок Дан, и они обручались. А через год, к сожалению, жених заболел желтухой (гепатитом). После уточнения диагноза До Хан не скрывал своих переживаний:

– Раз заболеть этой болезнью, трудно будет вылечиться. Если бог поможет, то это уже другое дело?

Хо Чун с высоким профессиональным мастерством, заслуживающим внимания придворных врачей, тут же подтвердил рассуждения учителя. Да и то сказать, в то время в кругах медиков было общепризнано, что обычное иглоукалывание и микстура только облегчают, ослабляют состояние заболевания, но ожидать полного излечения трудно.

Как говорится, беда не приходит одна, старший брат Хо Чуна, услышав, что будущий его зять поражен тяжкой болезнью, пошел на расторжение помолвки. Однако дочь, не слушаясь отца, говорила, что не выйдет замуж ни за кого, кроме Понь И. Ее слова тронули всех до слез.

«Мои погрешности губят пару молодых!» – думалось Хо Чуну.

Немного погодя ему, получив распоряжение ритуального приказа скорее явиться в королевском дворце, пришлось покинуть родной край. Накануне ухода из дому он зашел к старшему брату и от души просил прощения у него дочери.

– Что ты говоришь, дяденька? – говорит племянница. – Ты не виноват. Сватовство – это дело доброе. Ты за него сватал меня, чтобы дело у меня стало хорошим. Ничего не поделаешь! У меня такая судьба-индейка. Говорят, игры судьбы не избежать.

– Все-таки ты на всю жизнь останешься старой девой?

– Ну и что?

– Скажи, почему?

– Если родители не прочь, то хоть сейчас же за него выйду замуж. Раз человек обещал, то надо держать свое слово. Если после обещания чего-то горькое выплюнешь изо рта, сладкое проглотишь, то это человек? Когда я выйду замуж за другого, оставив рану в душе у помолвленного со мной, разве хорошее у меня будет? Нет!

В королевском дворце Хо Чун был очень занят лечебным делом. Но он старался выкроить время, чтобы учиться у старых лекарей методам лечения желтухи. С усердием читал классические книги по медицине. Но ни известные врачи, ни медицинская классика не дали точного рецепта. Он, очень разочарованный, думал: «Факт, что исстари желтуха считается трудно излечимой болезнью. А я надеялся, что в придворной лечебнице должен быть тот, кто способен лечить эту болезнь, но… Раз так, то пораженному этой болезнью, суждено умереть? Ведь у нас в стране немало таких больных. Как же достоин быть врачом тот, кто не умеет устранить их муки?»

Прошел год. Какой-то земляк, пришедший в Сеул по делам, по дороге зашел к Хо Чуну и рассказывал о Понь И – о том, что он пошел лечиться к тетке в Понсан в деревушку Помгор. Ему это не поверилось. Это неизлечимая болезнь! По всей вероятности, он покинул дом, не смея видеть невесту вблизи.

Хо Чуну хотелось поехать в родной край, чтобы увидеть Ок Дан и утешить больного Понь И в Понсане, но никак не мог выкроить время для этого.

Прошел еще один год. Однажды он получил письмо от Понь И, в котором говорится: «Уважаемый Гуам, теперь я выздоровел, будто раньше совсем не заболел».

Слов в нем было всего лишь несколько, но адресат получил мощный душевный толчок. Если правда, что он вылечился, то в чем секрет? Ему казалось, у него дело не будет клеиться, если не узнает о том секрете. Не терпелось сейчас же поехать в Понсан для уточнения факта.

Он не раз настойчиво просил главврача (начальника придворной больницы) и, наконец, после величайшего труда удалось получить разрешение. И через несколько дней он прибыл в деревню Помгор в Понсане. Увидев Понь И, он просто диву давался. Понь И, которого он знает, был худощавым, как тростник, человеком с потемневшим лицом, сине-фиолетовыми губами и шатающейся походкой. Но сегодня перед ним совсем другой: кровь с молоком, гигантское телосложение, как у сильнейшего борца. Он не верил, конечно, в письмо парня и сейчас, стоя перед ним, не мог не сомневаться в своих глазах.

На ужине врач потихоньку спрашивает его:

– Скажи, как ты вылечился! Это как во сне! Какому известному лекарю обязан?

Собеседник, улыбнувшись, говорит:

– Какой там известный лекарь? Вокруг за десятью с лишним верст и в помине нет врачей. Жил бы рядом лекарь, но его хата с краю. Я сам выздоровел.

Хо Чуну было понятно, почему он так сказал. Врач – это очень ценный человек необычайной профессии. Понятное дело, в этой глухой деревне, если появляются больные, они, как правило, обращаются к шаманке или гадалке.

– Говоришь, доктор тут ни при чем. Ну а, скажи, какие лекарства ты принимал?

Хо Чуну очень хотелось узнавать о секрете вылечивания больного Понь И. Ибо именно этот секрет стал бы важным медицинским открытием в спасении многих людей, у которых печень не в порядке.

– Скажи обо всем без утайки. Как ты вылечился? – спрашивает он настоятельно и всерьез.

– Тут нет ничего особенного…

– Как это так? Вылечился не кто иной, как ты! – звучит сердитая нотка в его голосе как при допросе.

– Я все понимаю, зачем ты так спрашиваешь. Но это не шутка, сам не знаю, как удалилась у меня болезнь. Просто поправился – все.

– Просто так, говоришь?!

Его смутный ответ явно не устроил врача. То ли от этого, то ли под хмельком Хо Чун испытывает жажду. Он тут же берет в рот одну ложку супа на столе. «Ба! Какой это сладкий суп!» – он не скрывает удивления. Чувствуя легкую сладость во рту, он спрашивает:

– Что это за суп? Какой приятный вкус!

– Это омежник лежачий.

– Серьезно? Какая сейчас пора?

То было время ранней весны. Появляются только ростки рано растущей травы. А омежник лежачий показывает свои побеги только поздней весной. Откуда же эта съедобная трава? Понь И, вникнув в душу дядечки, объясняет:

– Знаешь, дядя, когда у этой травы появляются первые ростки, выкапывают ее с корнями. Из нее варят суп, делают и засолку *кимчхи*.

Хо Чун с большим любопытством еще раз берет в рот ложку супа и пробует вкус. Донельзя лучший! По всей вероятности, суп этот из молоденьких ростков омежника. К этому плюс закуски и *кимчхи* из него. Потрясающий вкус!

– Ты его ел все время?

– Что и говорить, целый год.

Вмиг у Хо Чуна в голове блеснула мысль: «Целый год ел, говорит он. Значит, его вылечивание чем-то связано с этой зеленью, которой весь год он питался». Мгновенная мысль явно взволновала Хо Чуна.

В следующий день утром по просьбе Понь И он посетил больного в той же деревне. Состояние больного показало, что он долго страдал желудочной болезнью. Хо Чун взялся за лечение больного. А тут к нему приходили один за другим многие жители этой местности, узнав, что приехал из Сеула известный врач. Весь день он изрядно мучился над лечением больных. Время шло, и наступил вечер. Понь И говорит:

– Дяденька, сегодня у тебя были семнадцать больных. Спасибо большое! Если я не ошибусь, среди них, как мне кажется, страдающего от желтухи ни одного не было.

Слова Понь И намекнули на что-то удивительное. Хо Чун, по пальцам подсчитывая больных, пришедших к нему сегодня, размышлял о чем-то. Пришел к выводу: они страдали разными заболеваниями, но ни тени желтухи не было. «Видимо, здесь что-то есть!» – такая мысль побудила его спросить Понь И:

– Ты сказал, что ты и твоя тетка весь год едят этот омежник лежачий. Ну и скажи, здесь его много?

– Я живу здесь год-два и вижу, что эта трава очень помогает здешним людям.

– Вот как! Здесь собака зарыта!

Еще несколько дней он здесь лечил больных, но опять ни одного желтушного больного не видел. Врач после глубокого раздумья заключил: «Да, там, где растет это съедобное растение, нет желтухи!»

Он уверен, что постоянное поедание этой зелени особо эффективно для предотвращения желтухи и заболевания печени. Эту истину он еще глубже осознал при лечении понсанцев.

Позже Хо Чун, назначенный главным лечащим врачом короля, высказал ему свое мнение в докладе, чтобы корейцы широко употребляли в пищу омежник лежачий и поощряли его выра-

щивание в местности, где его нет или мало. Вместе с тем он выпустил в свет свою книгу об опыте профилактики желтухи и везде активно пропагандировал преимущества закусок из него.

Итак, во всех уголках страны начало постепенно поощряться культивирование этого растения, и стало общепризнанным понимание того, что его широкое употребление в пищу гарантирует предотвращение желтухи. Сегодня в Корее на старой понсанской земле построен новый город Саривон, известный своим местным специфическим продуктом – омежником лежачим.



Салат из омежника лежачего.



Мелко нарезанные кусочки *хвэ* из омежника лежачего с пряностями.

КЭСОНСКАЯ СОЕВАЯ ПАСТА С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Это было в середине периода Чосон феодальной династии. У подножия горы Сонъак в Люсубу Кэсона – в те годы город назывался Сондо – жила семья человека по фамилии Ким.

Самая жаркая пора лета. Даже собаки с высунувшимся языком задыхаются от зноя. Жену внука по фамилии Чан не покидало беспокойство: дед мужа в зной не берет даже и половину еды.

Говорят, человек, которому перевалило за шестьдесят, с каждым днем слабеет физически, больше страдает от мороза и жары, чем кто-либо другой, да и теряет аппетит. Но Чан думала: «В этом я виновата – у меня не хватало искренней заботы о нем. Разве не могу ли я вернуть ему потерянный аппетит? Имелось бы в такое время хотя бы прохладное *кимчхи* из овощей, завернутое в капустные листья! А сейчас не зима…» Вдруг ей всплыл в памяти, что корейцы едят или мясной суп, или овощные закуски только с молотым красным перцем и без него любые блюда не признаются вкусными. Ей в голову пришла мысль: «Какой бы прохладной ни была засолка овощей, завернутая в капустные листья, изысканный его вкус немыслим без порошка красного перца. Раз так, то нельзя ли придать и соевой пасте острый вкус и особый аромат красного перца?»

Она подумала, что ее идея правдоподобающая, и добавила в сое-

вую пасту молотый красный перец, а затем подала свекрови попробовать новинку. Отведав ее, свекровь не без восхищения говорит:

– Это гораздо вкуснее обычной густой сои. Почему о такой я не подумала? – говорит свекровь.

В следующий день утром дедушка, попробовав только что собранный в огороде свежий салат и соевую пасту с молотым красным перцем, кивал головой.

– Что за диво! Голубцы, завернутые в листья салата, те же, каша из чумизы та же, густая соя та же, только в нее добавили молотый красный перец. Но вкус-то сегодня совсем иной получается…

В тот день дедушка и утром и в обед опорожнил посуду. Так, у него опять рос аппетит. Он, здоровый, каждый день поднялся на гору Чанам упражняться в стрельбе из лука.

Ушло лето, пришла осень, когда созревают всякие злаки и фрукты. Однажды жена внука выходит с обеденным столиком из дедушкиной комнаты, ей на душе опять тяжело: со вчерашнего утра дед, опять потеряв аппетит, совсем мало ест. Видит – на тарелке соевой пасты с красным перцем не видно ни следа ложки и палочек. За ней бабушка вошла в кухню и говорит:

– Ничего, не беспокойся. Старики-то привередливы в еде, как страдающая тошнотой беременная женщина. Не переживай.

Через несколько дней придет новогодний праздник по лунному календарю. Однажды Чан выходит из комнаты для приготовления ужина и вдруг видит перед собой кувшин на деревянном полу. В нем бродит жидкая каша для получения тянучки. У нее в голове мелькнула мысль: «Что получится, если добавить в эту кашицу ячменный солод?»

Она знает, что солодовая мука делает такую жидкую кашу и рис, сваренный вместе с водкой для выгонки водки, сладковатыми. О своей мысли она рассказывает бабушке.

– Опять ты ломаешь себе голову? – говорит бабушка. – Излишне беспокоишься – похудеешь, поняла? Хватит, а то заболеешь. И еще: добавить солод в соевую пасту бесполезно. Раньше и я так попробовала, когда приготовляла комки из растертых соевых бобов для получения соуса, но сладости не получилось. Все, хватит. Накрывать такой обеденный стол в нашей семье довольно, наши блюда не уступают лакомствам у богатых.

Чан, положив в котел рис для приготовления каши, села, съежившись, перед топкой. Но перед ее глазами всплывает ячменный солод вместе с гирляндой сушеного красного перца. Ее не покидала мысль: «Бабушка говорит: посыпать в соевую пасту солодовый порошок – бесполезно. Этого я не сделаю. А что получится, если посыпать его в тесто для паровых хлебцев *тток* и добавить еще соль? Думаю, прибавится в нем солено-острый вкус, да и цвет будет красным, на вид приятным. Кроме того, порошок ячменного солода приведет к брожению теста из риса, сделает его таким мягким, как жидкая глина. Новое блюдо будет сладким, как тянучка, и возбудить аппетит».

Ей казалось бы, что она не могла бы ночью уснуть, не приготовив в ту ночь придуманное ей кушанье. Она осмелилась

встать с постели и разбудила мужа.

– Слушай, дорогой мой, прошу тебя помочь мне.

– Что случилось? – с недоумением он встал с постели.

Послушав рассказ жены, муж, глубоко тронутый, крепко берет ее за руки. Глубокая ночь. Двое, плотно закрыв дверь в кухню, потихоньку приготовили паровые хлебцы из клейкого риса. Посыпали на тесто порошок солода, соль и молотый красный перец, а затем опять толкли его в ступе. Чем больше повторялось толчение, тем краснее становился цвет теста, и оно выглядело более красивым и аппетитным.

– Боже мой! Какая это красота! Слюнки текут, – восхищается муж. – Не сомневаюсь, это станет самым вкусным на свете кушаньем.

– Ради бога! Только желаю, чтобы это вернуло дедушке потерянный аппетит!

– Не беспокойся! Бог тебе поможет.

Супруги, шепчась ласково, положили красненькое тесто в кувшин белого цвета и плотно закрыли крышку, чтобы ветер не проник.

Настал новогодний праздник по лунному календарю. Утром сделали поклон старшим. Вся семья в веселом настроении села за обеденным столом с новогодними кушаньями. Все блюда простые, но аппетитные и на вид красивые. Дедушка, кивая головой, внимательно смотрит блюда и указывает на белую тарелку с красными закусками на середине стола.

– Детка, это блюдо я вижу первый раз.

– Да ты что! Какая детка! Сейчас у нее пятеро сыновей. Мать нашего старшего правнука! Эх ты! Черт дернул за твой язык, что ли? Это новенькие закуски, приготовила она.

– А ну-ка попробуем, – он кончиками палочек касается пасты красного цвета и отведает пищу. – Ой-ой, вкус какой удивительный! Сладковатый, острый, соленый, да и ароматный! Сейчас попробую это вместе с капустой… Кушанье что надо. Первый раз в жизни ощущаю такой вкус. Зачем вы так смотрите? Ну-ка налетайте, детки мои!

Дед очень доволен, и все остальные взяли палочки и отведали эти закуски. Дед хохотал и говорит:

– Вкус новых блюд, как правило, ценят через несколько дней. А это кушанье сразу радует глаз. Лакомиться такими изысканными закусками не можем мы только одни. Дадим их всем соседям. Подожди, этой новинке надо дать название. Она тоже соевая паста, но из клейкого риса и молотого красного перца. От этого, думаю, должно быть название – соевая паста из клейкого риса с красным перцем

Итак соевая паста из клейкого риса с красным перцем, приготовленная Чан, нашла свою дорогу во всю деревню. Утром каждая семья поселка веселилась с своего рода «новогодним подарком». Каждому не надоело кушать это блюдо. С ним охотно едят без никаких закусок. И ныне корейцы в далекую чужбину берут с собой его как национальный аромат, рассказывая о доброте женщины Чан, верной старшим, которой с величайшим трудом удалось приготовить для них новое блюдо.

РАССКАЗ О КРОВЯНОЙ КОЛБАСЕ

В одной деревне жил молодой Се Хун вместе с мамой. Семья была очень бедной, и парень батрачил у помещика по фамилии Квон в одной деревне.

Утекло много воды, и парню пора жениться. Невестой выбрана дочь из доброй семьи. Перед свадьбой его мать сильно беспокоилась: в доме хоть шаром покати – ни кола, ни двора. «Чем накрыть свадебный стол?» – эта мысль ни на минуту не покидала мать, и у нее шли бессонные ночи.

Однажды помещик вызвал к себе молодого батрака и велит: «Брось умирающего поросенка». Скоро будет новогодний праздник, и помещику не хотелось с самого начала нового года видеть «зловещий» признак.

Батраку было жалко выбросить того поросенка, растаптываемого другими поросятами, которого скоро постигнет смерть. И парень принес его на руках домой. Выслушав сына, мать бережно обняла поросенка и положила его на утепленном полу в комнате около топки. Со следующего дня хозяйка начала заботливо ухаживать за поросенком: кормила его лекарственным отваром из корней колокольчика и лакрицы, и утром и вечером подавала соки редьки, натертой на терке. От того ли, через несколько дней поросенок перестал кашлять и хорошенько пил помои. Мать и сын не замечают, как проходит время. В третьем

месяце он вырос почти до свиноматки. Вес у него увеличивается изо дня в день. При виде этого радости матери не было конца. «Расти полным и радуй моего сына на свадьбе! Какое счастье выпало на нашу долю!»

Пришла осень. Скоро, через несколько дней, свадьба. Мать и сын довольны смотреть на свинью у кормушки. Вдруг к ним быстрыми шагами подходит помещик с явно недовольным взглядом.

– Говорят, вы взяли поросенка из моего дома и сделали его своей собственностью. Это правда?

Неожиданный вопрос озадачил мать, и она с досады долго не могла вымолвить слова.

– Что вы говорите? Это тот поросенок, который умирал от болезни. Вы велели выбросить его. А мы только принесли его к себе домой и еле-еле спасли его от смерти. А вы сейчас говорите иначе. Виданное ли это дело?..

– Чего-чего?! Когда я так сказал бросить живого поросенка? Чепуха какая! – у помещика дергались щеки.

И он угрожающе говорит:

– Никаких разговоров! Завтра утром верни свинью ко мне домой. Как раз на днях я не в покое. Знаешь, послезавтра моя дочь выходит замуж, но я пока еще не нашел хорошую свинью на свадьбу.

– Вы, хозяин, очень прошу. И у нас послезавтра будет свадьба. Сын женится. Что же нам делать-то, если заберете эту сви-

нью? Она все в моей семье. Без нее как нам справлять свадьбу, как же жить дальше?!

Мать опустилась у ног помещика и жалобно умолила. Рядом стоящий сын не раз сжимал кулаки, готовый сейчас же ударить в лицо у проклятого помещика. Жгучий гнев батрака чуть смягчил ярость помещика, который говорит:

– Ну что ж! Раз так, то ничего не поделаешь. Давай сделаем так. Возьми, пожалуйста, свиную голову и потроха на свадьбу твоего сына. А остальные верни мне. Я даю тебе с лихвой – больше, чем оплата за выращивание свиньи. Не правда? Другие заберут все целиком. Но я не могу быть равнодушным к свадьбе твоего сына. Тем более, мы же живем с вами вместе. Моральный долг такой же…

Как будто он показывает свою доброту и щедрость, но у него на лице заиграла лукавая улыбка. Мать, ошеломленная его хитростью, бросает косые взгляды на помещика, спешно выходящего за ворота.

– Хватит, гад! Лучше бы выбросить эту свинью в реку! – сын с сжатыми кулаками бежит на свинарник, будто готовый вот-вот натворить что-то.

– Сынок, что ты делаешь? Твоя затея ни в чем нам не поможет. Знаешь, мы батрачим на него!

Так, помещик взял тушу, у них остались только одни свиная голова и потроха. Сын с чувством сострадания глядит на маму, которая чистит свиные кишки.

– Эх ты, мамуля, зачем так чистишь этакие кишки?

– Попробую сделать из них колбасу.

– Колбасу, говоришь? – с недоумением спрашивает сын.

Говорит мать:

– Знаешь, сынок, давным-давно какой-то охотник поймал в лесу медведя. Хотел варить его, но у него котла не было. Развести костер и поджарить мясо на огне можно. Но негде сварить рис. Думал и думал, и ему в голову пришла мысль – аккуратно чистить кишки медведя, вложить в них рис и поджарить их на огне. Это была очень вкусная. Кишки у медведя гораздо толще, чем у других зверей, и рис достаточно сварен. После этого тот охотник никогда не выбросил кишки любых зверей и сделал из них кушанье, которое, говорят, начали называть колбасой кровяной.

С большим интересом выслушав мать, сын хлопнул по колену и говорит:

– Значит, ты хочешь сделать из свиных кишок такую колбасу?

Сын помогает маме в очищении свиных кишок и мелко режет вареные листья капусты и редьки. Готовые колбасы они вынимают из котла, и ими наполнилось большое деревянное корыто.

Настал свадебный день. Пришли гости – соседи и соседки. Оказали денежную помощь, хотя у них хозяйство не ахти какое, и поздравили новобрачных со свадьбой. Гости видят: на столе – необычное блюдо в виде круга для ношения вещи на

голове, и делают большие глаза. Тут старейший в деревне, поглаживая себя по приятной на вид бороде, довольным голосом говорит собравшимся:

– Колбаса на свадебном столе. Это кстати и к месту. Как видите, колбаса в виде круга такая длинная. Это я бы сказал, блюдо глубокомысленное. Выражены наилучшие желания супружеской паре – долго и долго жить счастливо с многими детьми.

Колбасы посланы и дому свата, и тем, кто не мог прийти на свадьбу. После этого в деревне вошли в бытовую традицию новые обычаи – на свадьбе приготовляли колбасы для накрытия стола и посылали их в родной дом невесты. Это блюдо национальной кухни, отличаемое от европейской колбасы и приготовляемое из крови животных, овощей и риса, известно оригинальным вкусом и высокой питательностью.

СОЛЕНЫЕ МИЗИДЫ

Это было в середине периода Чосон феодальной династии.

Чиновник приказа Рю, получивший задание встретить делегацию минского Китая, ждет посланцев на берегу реки Амнок. Он занят мыслями о специальном распоряжении короля об этом. Его размышление прервала весть о прибытии иностранных посланцев.

На ветру развеваются красные и синие флаги, играет музыка – звуки трубы и барабанов. Рю по всем правилам приличия встречает и проводит гостей в Ханян (Сеул).

По дороге гости остановились в Ичжу, Чончжу, Анчжу и других уездах, где гостеприимство и протокольные обряды проходили донельзя лучше.

– Корея – это, действительно, страна высокой нравственности, как я уже слышал об этом. Спасибо за любезное гостеприимство, – говорили гости.

Они прибыли в Пхеньянскую крепость. Мартовская весна брала свое: крепость в цветках, цветущая сопка Моран, гармонично вписывающаяся в зеленый лес, напоминает красивое полотно вышитой на шелке картины, на синей глади прозрачной реки Тэдон, омывающей крутой утес Чхонрю, отражены ветви плакучих ив, у берега полноводной реки летают зимородки белого цвета. Разные гаммы красоты!

– Я слышал, что Пхеньян – самый красивый. Сказано верно. У меня такое ощущение, что я вижу небесную феерию, – говорит гость из-за рубежа, который, сойдя с паланкина, любуется прекрасным пейзажем и не отрывает глаз от него.

– Вы можете пребывать здесь, в Пхеньяне, несколько дней и с завтрашнего дня осматривать древнюю столицу тангунской Кореи и Когурё. Сейчас пойдем в гостевой дом и пообедаем, – предлагает Рю.

Гостю жалко покинуть место с прекрасным пейзажем, но согласился. Сидя за обеденным столом, он делает большие глаза и говорит:

– Покидая родную землю, честное слово, я очень беспокоился: что мне делать-то, если в другой стране еда не идет моему вкусу? Но вот здесь вижу изысканные блюда, и у меня на душе легко и даже приятно.

Понятное дело, в каждый раз меню разное – *куксу* в холодном бульоне, вкусная уха из кефали, теплый вареный рис с супом и смачная жидкая каша из свежей рыбы. И гость осматривал достопримечательности с памятниками старины в Пхеньяне. Ему хотелось дальше побывать в Пхеньяне, даже если придется отложить день отъезда. Конечно, это уже было сообщено ритуальному приказу дворца, и получено согласие на продление определенного срока пребывания гостя в Пхеньяне. Давно минул этот срок, и ритуальный приказ настойчиво требовал скорее вернуться в Сеул.

Рю был вынужден вместе с переводчиком пойти в гостевой дом и говорит:

– Королевский двор требует скорее прибыть. Завтра уедем.

– Очень жаль! Завтра придется покинуть Пхеньян? Какой красивый пейзаж здесь! Какая доброта людей! Незаметно для меня, кажется, Пхеньян стал родным, – лицо у гостя стало грустным.

– Прошу не грустить. Сегодня вечером я в павильоне Рёнгван угощу вас всеми изысканными пхеньянскими блюдами.

И в этом павильоне накрыт обильный стол. Вокруг светло, как днем. Чего не было на столе! *Пхеньянсочжу*, ликер *камхонро*, *чахачжу* и другие виды водки с ароматом, жареная свинина, тушенный карась, *хвэ* из китайского ерша, салат из корейского колокольчика, жареный кодонопсис, салат из ростков маша и другие закуски, *пхеньянрэнмён* (*куксу* в холодном бульоне), *онбан* (теплый вареный рис, разбавленный бульоном), уха из кефали, паровой хлебец *тток* из клейкого риса, *сонпхён* (рисовой хлебец с ароматом сосны), *чольпхён* (паровой хлебец с выдавленными на нем цветками) и др.

Рю любезно предлагает гостю сесть за столом.

– На этом столе, видите, все известные пхеньянские блюда. На здоровье. Повара делали все для вас. Вам нравятся ли они?

Кивая головой, посланец из минского Китая с аппетитом ел блюда, пил водку. Но никто не знал, что щедрое угощение породит неприятность. В следующий день гости, пройдя через

Чунхва, Хванчжу и другие уезды, направились в Хэчжу. Солнце склонялось к западу. Вдали виднеется силуэт гор Суян. На дороге вдруг иностранный посланец, схватившись за живот и согнув спину, кубарем катился. Рю остановил колонну процессии. Следующий за ней лекарь спешно побежал к гостю и, щупая пульс у него, осмотрел состояние больного и дал диагноз: переедание привело к расстройству желудка. И там не устраняется ощущение холода, под ложечкой образовался желвак, вызывает сильную боль в животе. По его словам, «причинное», о чем говорят в народной медицине, остановилось в верхней части желудка.

Лекарь помогает больному удобно лежать в паланкине и делает иглоукалывание на животе, спине, тыльной стороне ладони, ногах и порой трет рукой иглы. Немного погодя гость говорит, что чувствует себя неплохо. Он, выпрямившись, обращается к Рю, с озабоченным взглядом глядящему на него, и жестом руки торопит в путь-дорогу.

Гость прибыл в Хэчжуское губернаторское ведомство. Но он здесь, опять чувствуя себя плохо, почти не ел, хотя местные чиновники приготовили изысканные блюда. Гость, чей желудок засорился, наконец, со следующего дня совсем лег в постель.

У сановника Рю сердце будто дрогнуло, его все терзала мысль: «Сделал все для встречи гостя, глубоко заботился о нем. А он, наконец, на дороге прикован к постели. Что мне надо делать-то? Если он ел бы в меру, то с ним этого не случилось бы…» Рю подробно известил ритуальный приказ о случившемся. В центре шумели, как будто случилась большая беда. Направлены на место чиновники узнавать, в чем причина. Была попытка наказать виновных.

У него в глазах потемнело. Дело не в том, что он несет всю ответственность за случившееся. Главное – в том, что это может очернить имидж королевского двора.

«Какое лекарство лучше поможет устранению несварения желудка?» Эта тяжелая мысль заставила Рю выйти на задний двор ведомства. Он долго ходил по двору, и его тяжкие думы стремились к бывшей знакомой кухарке, Со Хян, которая в его бытности в Хванхэском губернаторском ведомстве работала на кухне. Это была женщина доброй души, нежного, как шелк, характера, она отличилась умением приготовлять вкусные блюда, в частности, с местной спецификой. И вечерком того дня Рю вместе со слугой ведомства направился к дому Со Хян.

– Хозяин дома? – спрашивает слуга на дворе.

Через минуточку дверь потихоньку открывается, и слышится женский голос:

– Кто там?

– Прохожий. Прошу питьевой воды, – говорит Рю, стоящий за слугой.

– Ой-ой, кого я вижу?! Здравствуйте, господин Рю. Какими судьбами ко мне в дом не ахти какой? – радушно встречает она пришедшего.

– Есть о чем с тобой советоваться.

Рю вернул слугу и вошел в комнату, а Со Хян предлагает ему место сесть. Коротко поздоровавшись с хозяйкой, сановник подробно рассказывает обо всем – о встрече иностранного посланца, о том, что он страдает несварением желудка и, потеряв аппетит, сейчас лежит в постели. Потом Рю спрашивает хозяйку.

– Скажи, нельзя ли лечить больного какой-то пищей?

Со Хян, внимательно выслушав его, явно осторожно спрашивает.

– Может, он слишком наел пишу?

– Думаю, да. Накануне дня отъезда из Пхеньяна он слишком много ел, но день-два благополучно прошло. А вот, ступая на землю этой местности, он жалуется – мол, несварение желудка, и постепенно теряет аппетит и отказывается от еды, наконец, лежит в постели. Видел – он палочками больше трогал блюда из свинины. Какого больше ел, я сам точно не знаю.

Послушав его, Со Хян долго размышлял, затем с улыбкой на лице говорит:

– Прошу больше не беспокоиться. Завтра к обеду я приду с закусками. Они помогут больному стряхнуть с себя недуги, и у него будет расти аппетит. Просьба к губернаторскому ведомству – варить рис первого сорта на ёнбэкской равнине.

Сановник понял не сразу и сделал большие глаза.

– Не понял, какие это закуски… Они станут ли настоящим лекарством?

– Не переживайте, пожалуйста. У вас лицо скоро посветлеет!..

Женщина, мягко улыбаясь, утешала сановника добрыми словами. В следующий день к обеду она пошла к нему, имея большую плетеную корзину на голове. Его взяли какая-то надежда и большое любопытство. Он помогает гостю приподняться и вместе сесть за обеденным столом. На столе – аппетитный вареный рис белого цвета, знакомый суп из кусочков порфиры, *кимчхи* из мелко порубленной редьки с маринованными солеными мизидами, а также одна мисочка красноватых соленых мизид. Хотя стол прост, скромен, но свежее и ароматное это *кимчхи* и соленые мизиды со своеобразным вкусом вызывали аппетит. И еще: какой приятный запах блюд! Рю, глотая слюны во рту, украдкой устремляет свой взгляд к гостю. Ему казалось, вот-вот заиграет светлая улыбка на лице у гостя, который даже и сегодня утром с хмурыми бровями хотя понемножку поел.

– Издревле говорят: «Болезнь уходит с края обеденного стола». Прошу, на здоровье, хотя вам неохота.

– Ароматный запах от каждого из блюд возбуждает у меня аппетит, но, собственно, не уверен, примет ли желудок.

Гость ложкой берет в рот рассол из *кимчхи* и еще немного вареного риса. Затем пробует помаленьку соленых мизид, не раз причмокивает – и сразу проглотил то, что во рту. Следует вопрос:

– Ой-ой! Что за это блюдо?!

– Хэчжуский специфический пищепродукт. Это соленые мизиды. Из маленьких креветок.

– Мизиды соленые? – в недоумении смотрит гость на Рю.

– Издревле в призападноморском районе нашей страны, – рассказывает Рю, – приготовляют разные виды соленых креветок, добавляют их в *кимчхи*, чтобы придать приятный вкус. Соленые мизиды – это замаринованные соленые мелкие креветки, смешанные с чесноком, зеленым луком и другими пряностями. Кушанье из кабачка или других овощей, добавленное этими солеными мизидами, дает своеобразный вкус.

Внимательно выслушав собеседника, гость в хорошем настроении не перестает лакомиться *кимчхи* и солёнными мизидами.

– Просто удивительно! Страдал несварением желудка, а теперь все нормально.

Рю, глядя на его светлое лицо, любезно предлагает на здоровье. Немного погодя гость «опорожнил» свою полную сваренным рисом миску и выспался. Проснувшись, он с приятным настроением погулял во дворе.

Пора ужинать. На столе те же блюда, что на обеде. Гость, указывая на соленые мизиды, растроганным голосом говорит:

– Эти закуски, я бы сказал, чудотворные. У меня в желудке стало легче. Боль исчезла, как сняло рукой.

– Здешние люди давно на собственном жизненном опыте знают, что несварение желудка, вызванное блюдами из свинины, устраняется солеными мизидами. Этот способ срочного лечения они часто применяют.

– Просто отлично!

А тут гость, перестав лакомиться, вдруг кладет ложку на стол и глядит вдаль за окно.

«Опять боль у него, что ли?» – с такой мыслью Рю спрашивает:

– Что с вами?

– Нет, нет! – качая головой, гость машет рукой и говорит:

– Я впервые в жизни пробовал такое изысканное, вкусное блюдо. И мысль уносит меня к родной матери на далекой Отчизне. Очень вкусны эти соленые мизиды…

– Все понятно. Для вашей матери отдельно приготовим эти соленые мизиды. Не беспокойтесь! Прошу вас, на здоровье, пожалуйста.

– Камдонхамнида (Спасибо!). Чонмаль Камдонхамнида (Большое спасибо!), – не раз склоняя голову, гость выразил свою благодарность ломаным корейским языком.

В тот день гость этими солеными мизидами устранил у себя несварение желудка и вернул себе потерянный аппетит. Он полакомился хэчжускими специфическими блюдами – *пибимпап* (вареный рис, приправленный разными добавками), ёнанскими паровыми хлебцами из клейкого риса, жареной порфирой с перечной соевой пастой, ёнанским *сикхе* (пища из вареного риса, солода и сахара) и др.

Позже Рю просил Со Хян приготовить кувшин с солеными мизидами, которые произвели на иностранца глубокое впечатление, и подарил его уходящему гостю. Получив его, глубоко растроганный гость много раз выразил спасибо на корейском

языке. Перед отъездом из Кореи он, взяв руки провожающему его Рю, излил свою искреннюю душу:

– Издревле называют Корею страной высокой нравственности на Востоке. Ваша страна поистине страна высокой нравственности. Корейцам, вижу, присущи прекрасные обычаи: радушное гостеприимство, щедрое угощение гостей и теплая забота о них. В этот раз я в вашей стране действительно глубоко трогался. Всю жизнь не забуду это. В нашей стране трудно видеть такое. До глубины души тронут. Чонмаль камдонхамнида (Большое спасибо)!

Провожая посланцев на берегу реки Амнок, Рю чувствует в себе гордость за свою страну, да и в душе поблагодарил Со Хян, которая помогла ему в трудном положении.

Позже среди местных жителей широко распространялся рассказ о том иностранном гости, который часто употреблял слово «Камдонхамнида», и к связанному с ним названию соленых мизид прикреплена приставка «камдон».

Кувшин с солеными мизидами, приведенный в то время посланцем минского Китая в свою страну, внимание людей привлек к себе за особый вкус закусок. После этого все иностранные гости начали просить в Корее блюда из соленых мизид, и это кушанье стало более широко известным. Рассказ этот изложен в исторической прозе Рю Мон Ина.

КИМЧХИ С КОРИАНДРОМ

Это было в середине периода существования Чосон феодальной династии.

В одной из деревень в уезде Пхёнсан провинции Хванхэ жил молодой крестьянин по имени Ку Дор. Парень высокого роста, красавец, трудяга доброй души. Еще одно из его лучших качеств – чуткость к новому. Родители каждой из соседних семей в деревне хотели выдать свою дочь замуж за него. И он женился на девушке-соседушке.

Прошло два года после того, как он женился. Ему предстояло большое дело справить свадьбу младшей сестры. Сын и дочь рано лишились родителей, жили, опираясь друг на друга. Теперь сын должен заменить родителей. Ку Дор должен был нести на своих плечах это семейное торжество. Ему так живо вспомнились прожитые дни, как дело вчерашнее. Сколько было мытарств в ведении семейного хозяйства!

И он больше заботился о будущей судьбе сестренки. Было много делающих предложения. Он сам побывал у них дома, узнавал о семье каждого из них, конечно же, о будущем муже сестренки. Но подходящего сразу не нашлось: семья парня хорошая, но у самого него что-то не то. Наоборот, у хорошего парня семья-то не ахти какая.

И некоторые люди бобы разводили: «Так ты откажешься от

предложений – никто не перешагнет через такой высокий «порог» и твоя младшая сестренка, наконец, станет старой девой». Но подобные порицания ничуть не колебали его, он больше крепил свою решимость отдать сестру за настоящего мужчину – человека, как говорится, с «верным глазом», который умеет точно разбираться в мирских делах и по собственному рассуждению достойно вести себя. По его мнению, только такой человек может жить всю жизнь, чтобы не раскаялся впоследствии в своих проступках. Он так глубоко размышлял обо всем, как старик, потому, что жизненная тягота помогла ему рано сознать мирские дела.

Он получил от родителей в наследство ничтожное имущество – ветхий домик с соломенной крышей и несколько клочков земли с ладонь. Он, весь плененный только одной думой, стремлением во что бы то ни стало спасти младшую сестру от голода, трудился до седьмого пота – пахал землю, выращивал урожай и, наконец, дошел до нынешнего рубежа в хозяйстве. И односельчане не скупились на похвалы: «Ку Дор – образец ведения хозяйства своими силами». В столь тяжелые дни он понял истину: человек с верным глазом вполне может устроить себе жизнь, даже если окажется на уединенном островке. Наконец, перед ним, постигшим смысл этой истины, показал себя парень, который ему нравится.

В один из январских дней того года соседка-старуха пришла к нему с парнем из Сондо (Кэсон). Уже с первого взгляда ему понравился парень со сметливыми умными глазами. Парень говорит: «Я, собственно, не интересуюсь внешним видом девушки, ее имуществом. Если она готова почитать родителей мужа как своих родных и быть верной им, то я буду жениться на ней». Слова парня сильно трогали его. Горесть Ку Дора – в том, что у него нет в живых родителей, которым быть верным он не мог даже при всем желании. А вот парень говорит не о внешности девушки и имеющемся у нее имуществе, а о той, которая готова быть верной только родителям. Вот это, думал Ку Дор, достойный мужчина с «верным глазом». «Тот, кто верен своим родителям, может быть верным государству. Это правда». Эта мысль позволила Ку Дору решить выдать свою сестру за него и обещать справить свадьбу по истечении периода «весеннего голода».

Незаметно шли дни и месяцы, и настал обещанный день. Солнце восходило к середине небосклона. Парень из Сондо на осле въехал в село Моттхо (место пруда). За ним следовал паланкин для невесты. После свадебного обряда у невесты в следующий день Ку Дор отправился в Сондо вместе с новобрачными молодоженами. Через два дня они прибыли в Сондо, и в доме жениха в Унчхондоне состоялся ритуальный обряд.

Напротив большого стола сидел Ку Дор. На столе много разнообразных блюд, которые он раньше не видел, – *кёндан*, *якква*, *умеги*, о которых уже выше изложено, и кэсонское *сикхе* с плавающим на его поверхности вареным рисом и другие блюда.

Все они издревле широко известны как специфические сондоские блюда. Каждое из них было особо вкусное. Были там и приправы с тонко нарезанным кориандром. Ку Дор палочками осторожно берет в рот листья кориандра. Вдруг непривычный для него запах кружится во рту. Глядя на искаженное его лицо, улыбается тетка жениха и говорит:

– Гости из другой местности впервые пробуют эти приправы, и у всех лицо искажается. Но скоро они к этому привыкают. Знаете, кориандр – это очень хорошая овощная культура. Эффективен для устранения несварения желудка и отравления пищей, для лечения кори. Издавна наши предки, говорят, выращивали кориандр, тогда он назывался *хою*. Здесь, в Сондо, больше, чем в других местах, выращивали кориандр. В этом есть свой резон. В период Корё этот город стал столицей, и число населения вдруг возросло. От того ли много людей начали страдать от желудочных заболеваний. Лекари, насколько я знаю, приготовили приправы с тонко нарезанным кориандром, чтобы люди постоянно ели этот кориандр, эффективный для лечения желудочных заболеваний. С той поры это растение стало обязательным пищепродуктом, без которого не обойдется в питании.

Выслушав ее, ему казалось, что тот противный запах исчез и пахнет приятным ароматом. Он вкусно ел блюда, и его охватило желание принести это лекарственное растение и выращивать его в огороде. Хотелось достать его семена. Узнав об этом, тетка жениха удовлетворила его просьбу. После обряда он, взяв с собой семена кориандра и одним махом преодолев 40 километров, вернулся домой и с женой сеяли семена в огороде. Через месяц это растение выросло примерно на пядь. Он сказал жене, чтобы она из него приготовила приправы. К его удивлению, жена очень вкусно ела их, как сондосцы. С того дня на обеденном столе постоянно была мисочка с этими приправами.

Лето уступило свое место осени, когда дует прохладный ветерок. Однажды муж вернулся из леса домой, неся на спине дрова. Видит – жена очищает собранный кориандр в большой корзине.

– Какой большой урожай! Скажи, что сделаешь из него?

– Сушить, как дикорастущие съедобные растения, а потом приготовлять из них закуски.

– Не пойдет. И в Сондо я такого не слыхал.

У него в голове блеснула мысль: «Минуточку! Нельзя ли из них приготовлять *кимчхи*? Об этом, конечно, я не слыхал и в Сондо! Но попробуем. Ничего страшного не будет!»

И он обращается к жене:

– Слушай, приготовим из кориандра *кимчхи*. Это, по-моему, будет лучше. Ведь из дикорастущих съедобных растений приготовляется *кимчхи*. Верно я говорю.

– Ты прав! А я, хозяюшка, не подумала об этом.

Через несколько дней они сидели за обеденным столом. На

нем *кимчхи* из кориандра. Свежий, ароматный запах нового блюда вызвал большой аппетит. Попробовали ложку рассола *кимчхи*. Вкус привлекателен – немножко кисловат в гармоничном сочетании с кориандровым ароматом. Молодая чета с большим аппетитом сразу съела еду.

Кимчхи из кориандра стало обязательным блюдом во время еды. Прошло более двух месяцев. Однажды ночью супруги легли в постели. Жена тихо притягивает руку мужа к своему животу и, глядя на него, спрашивает.

– Не чувствуешь что-то у меня в животе?

– Ничего. Все нормально.

– Какой ты глупый!

– О чем ты говоришь?

– Мм… У меня в животе ребеночек-то...

– Это правда?! – от радости муж кричит и, бросив в сторону одеяло, встает.

Глядя на него, жена говорит:

– Тише. Не кричи. Все село услышит.

– Ничего, пускай услышать.

– Спасибо тебе, милый мой! – тихим голосом говорит она, положив свое лицо на колени мужа.

– За что? Не понял.

– Ты помог мне. И я жду ребенка.

– Это дело естественное. Супружеская жизнь-то...

Жена качает головой:

– Сейчас чего греха таить. Я была больная. Болезнь мешала мне забеременеть. Лежали вместе в постели, но не получилось. С детства страдала внутренними болезнями, и усиливались заболевания простудного характера. И зародыш не мог расти, прерывалась беременность. Все время беспокоилась, как бы ты не выгнал меня из дому... А, между прочим, ты сказал: «Кориандр хорош для лечения внутренних болезней, посадим его семена». Как я была рада!

Мужу не верилось, что плохо знал о своей жене. «Как страдала она внутренними болезнями?!» – с такой думой растерянно смотрит на нее.

– С самого начала, – говорит она, – приправы с кориандром были по моему вкусу. Может быть, это растение, думаю, хотело помочь мне. Каждый день ела с этими приправами. Настроение стало хорошим, постепенно чувствовала теплоту в теле. *Кимчхи* из кориандров тоже помогла мне. И вот я теперь в положении... Сейчас чувствую, что у меня в животе ребеночек свободно играет.

Слушая ее, муж смотрит на жену – она заметно пополнилась.

– И вот я говорю. Спасибо тебе, милый.

Вдруг обняв жену, муж качает головой и говорит:

– Извини. Честное слово, этого я совсем не знал. Какой я глупый!

– Нет! Ты, я бы сказала, с «верным глазом». Не было бы тебя, я бы оставалась такой... Ты добр душой – старается принести

в свой родной край хотя бы одно хорошее. Такой человек, как ты, может глубоко заботиться о своей семье, да и может делать доброе дело ради родной деревни, ради родной страны.

Ее слова сильно тронули мужа.

– Спасибочко тебе, дорогая!

– Мой дорогой!

Весной следующего года они раздали односельчанам собранные спелые семена кориандра и ознакомили их с методами приготовления *кимчхи* из него.

И все сельчане стали питаться *кимчхи* из этого растения с таким приятным вкусом, с целебным эффектом. Все в один голос говорили: «Этим делом может заниматься только он, человек чуткий к новому».

Итак, в местности Ханпхо стали говорить: «Чуткий к новому совершит подвиг», и в провинции Хванхэ укоренились бытовые обычаи выращивания кориандра и приготовления *кимчхи* из него.

БЛЮДА КОРЕЙСКОЙ КУХНИ:
ИХ ИСТОРИЯ

Редакторы: Юн Ён Ир, Пак Сон Ир

Перевели: Ким Ир Нам, У Чон Хван

КНДР, Издательство литературы на иностранных языках

Выпущено в ноябре 110 года чучхе (2021)

E-mail: flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp

БЛЮДА КОРЕЙСКОЙ КУХНИ: ИХ

ИСТОРИЯ

ISBN 978-9946-0-2099-0

9 789946 020990 >